EDUQ 8170320

Niveau(x) d'enseignement: 4 Numéro EDUQ : 8170320
Centre d'intérêt: 94

Latulippe, Jacques.

L'élaboration d'un ensemble de grilles d'évaluation des travaux pratiques des étudiants en cuisine professionnelle : projet de recherche / chercheur principal, Jacques Latulippe. -- Sherbrooke : Université de Sherbrooke, 1980.
viii, 347, [2] f. ; 29 cm.

"Recherche subventionnée par le Ministère de l'éducation du Québec". Bibliographie: f. [349].

Cote Dewey: 641.5'07/L365e Cote LC: TX/661

Descripteur(s): *Techniques humaines *Evaluation de l'apprentissage *Evaluation normative *Evaluation formative *Méthode d'évaluation *Instrument d'évaluation *Collégial (Niveau)

Identificateur(s) de sujet: *Alimentation *Cuisine professionnelle *Travaux pratiques

L'évaluation des apprentissages en enseignement professionnel, surtout en ce qui a trait aux performances manuelles, présente de nombreuses difficultés. En s'inspirant de la théorie des domaines (Hively, 1973), cette recherche vise à combler une lacune dans le domaine de la cuisine professionnelle. Elle a consisté en l'élaboration de grilles sommatives et normatives destinées à l'évaluation des travaux pratiques en cuisine professionnelle II (Secondaire IV et V). Une analyse systématique de contenu permet de s'assurer de la validité des grilles alors que leur coefficient de fidélité est déterminé suite à une expérimentation.

Suite à l'identification des modules pertinents (contenu pratique supérieur à 50%) et des préparations culinaires synthèses devant faire l'objet d'une grille, le procédé d'analyse et d'élaboration des grilles à l'aide de la théorie des domaines est exposé. Un total de 27 grilles est ensuite présenté. L'expérimentation de deux d'entre elles a été faite par quatre enseignants sur les travaux de quatre étudiants afin de vérifier l'objectivité et la fiabilité de l'évaluation par ce moyen. Des suggestions sur les diverses possibilités d'utilisation des grilles complètent la recherche.

Type de document: d
Notice(s) connexe(s): 8170473
Financement: Bénéficiaire - Université de Sherbrooke
Organisme(s) source(s) - MEQ - DGES
Programme(s) de subvention - PPMEP
Auteur de l'analyse: ar

E D U D 8170320

L'ELABORATION D'UN ENSEMBLE DE GRILLES D'EVALUATION DES TRAVAUX PRATIQUES DES ETUDIANTS EN CUISINE PROFESSIONNELLE

E D U Q 8170320

PROJET DE RECHERCHE

L'ELABORATION D'UN ENSEMBLE DE GRILLES D'EVALUATION DES TRAVAUX PRATIQUES DES ETUDIANTS EN CUISINE PROFESSIONNELLE

CHERCHEUR PRINCIPAL:

JACQUES LATULIPPE

RECHERCHE SUBVENTIONNEE PAR LE MINISTERE DE L'EDUCATION DU QUEBEC

UNIVERSITE DE SHERBROOKE

1980

PARTICIPANTS A LA RECHERCHE

Monsieur Guy Robidas, premier responsable, Université de Sherbrooke

Monsieur Jacques Latulippe, chercheur principal, Université de Sherbrooke

Monsieur Denis Rhéaume, chercheur, Université Laval

Monsieur Laurent Garneau, assistant, Université de Sherbrooke

Mademoiselle Johanne Sévigny, secrétaire, Université de Sherbrooke

Mademoiselle Lise Paradis, secrétaire, Université de Sherbrooke

Monsieur André Philibert, enseignant, Polyvalente La Frontalière

Madame Laura Boulet, enseignante, Polyvalente Montignac

Monsieur Michel Busque, enseignant, Polyvalente St-Georges

Monsieur Serge Boulanger, enseignant, Polyvalente Le Triolet

Monsieur Marc Bégin, enseignant, Polyvalente de St-Georges

Monsieur Yves Vallée, enseignant, Polyvalente de St-Georges

Monsieur Nolin Paquette, enseignant, Polyvalente de St-Georges

Monsieur Jacques Tardif, enseignant, Polyvalente de St-Georges

Etudiants de la Polyvalente de St-Georges (Education aux adultes)

Commission scolaire régionale La Chaudière (Education aux adultes)

AVIS AU LECTEUR

Cette recherche constitue la suite logique au mémoire de maîtrise de Jacques Latulippe présenté à l'Université de Sherbrooke, en 1980.

Quoique le présent document soit complet par lui-même, nous recommandons la lecture du mémoire de maîtrise; cela permettra au lecteur de mieux saisir les notions théoriques et techniques contenues dans ce document.

Table des matières

Introduction 1

Chapitre premier - La problématique 4

La problématique 5

Les finalités de l'évaluation 7

La démarche 8

Chapitre II - L'objectif de recherche 10

Chapitre III - L'analyse de contenu 12

L'analyse du programme 13

Le programme visé 13

L'analyse des modules 13

L'analyse critique des modules 22

Au niveau secondaire IV 22

Au niveau secondaire V 24

Chapitre IV - La théorie des domaines 41

Le contexte général 42

Le modèle de base 43

Chapitre V - L'élaboration des grilles 47

Le contexte 48

La formulation 50

Commentaires pour l'utilisateur 50

D'ordre pédagogique 50

D'ordre d'interprétation 51

L'unité 1.4 "La qualité des aliments utilisés" 52

L'unité 2.6 "L'utilisation des outils de mesure" 53
L'unité 3.10 "La manipulation des couteaux" 53
L'unité 5.16 "Singer les légumes" 53
L'unité 6.22 "L'addition de la garniture" 53
L'unité 7.26 "Le transvasement" 54
L'unité 8.33 "Le goût" 54
L'unité 9.34 "Le temps de confection" 54
L'unité 10.39 "La fermeture des éléments chauffants" 54

D'ordre administratif 55

Notions d'affirmative et de négative 55
L'obtention d'un score 57

Les grilles d'évaluation 59

Les limites des grilles 298

Chapitre VI - La validité des grilles d'évaluation 299

Introduction 300

Position du problème 300

Description de l'expérience 303

Résultats de l'expérience 304

La pondération des domaines 308

Chapitre VII - L'utilisation des grilles 311

Les utilisateurs 312

L'utilisation à des fins formatives 313

L'utilisation à des fins sommatives 314

Le contexte 314
Une échelle d'évaluation 314
La pondération 316
La pondération des domaines 316
La pondération des PCS 320

Conclusion 322

Glossaire 326

Annexes 329

Références 348

Liste des tableaux

1. Modules dont le temps d'enseignement pratique est d'au moins 50% (secondaire IV) 15

2. Modules dont le temps d'enseignement pratique est d'au moins 50% (secondaire V) 17

3. Modules dont le temps d'enseignement théorique est plus de 50% (secondaire IV) 20

4. Modules dont le temps d'enseignement théorique est plus de 50% (secondaire V) 21

5. Modules dont le temps d'enseignement pratique est d'au moins 50% et dont on peut en vérifier la "maîtrise" à l'aide d'une préparation culinaire (secondaire IV) 27

6. Modules dont le temps d'enseignement pratique est d'au moins 50% et dont on peut en vérifier la "maîtrise" à l'aide d'une préparation culinaire (secondaire V) 29

7. Thèmes représentatifs du programme (secondaire IV) 32

8. Thèmes représentatifs du programme (secondaire V) 33

9. Liste des PCS représentatives des modules à contenu pratique (secondaire IV) 35

10. Lien existant entre les modules et les PCS 36

11. Liste des PCS représentatives des modules à contenu pratique (secondaire V) 37

12. Lien existant entre les modules et les PCS 38

13. Liste de PCS supplémentaires 39

14. Modèle de base 45

15. Scores totaux à deux grilles en considérant quatre étudiants et quatre juges 306

16. Identification des cinq domaines les plus importants 310

Liste des grilles d'évaluation

PCS 1 Assortiment de sandwichs 59

PCS 2 Crème de céleri 68

PCS 3 Rôti de porc, au jus 78

PCS 4 Pâté de poulet à l'américaine 87

PCS 5 Un déjeuner complet 98

PCS 6 Nouilles au beurre 107

PCS 7 Tarte aux pommes 114

PCS 8 Salade du chef 122

PCS 9 Macédoine de légumes au beurre 129

PCS 10* Potage cultivateur 137

PCS 11* Crème de tomates 146

PCS 12* Foie de veau à l'anglaise 156

PCS 13* Spaghetti, sauce à la viande 163

PCS 14* Quiche Lorraine 173

PCS 15* Salade de chou 181

PCS 16* Oeufs farcis 189

PCS 17* Assortiment de canapés 196

PCS 18* Crème de volaille, Marie-Louise 205

PCS 19* Coquille de pétoncles 216

PCS 20* Sauté de boeuf, bourguignon 226

PCS 21* Pommes de terre Biarritz 236

PCS 22* Salade Waldorf 244

PCS 23* Mille-feuilles 251

PCS 24* Brocoli au gratin 261

PCS 25* Consommé Brunoise 270

PCS 26* Brochette de filet mignon sur riz pilaw 279

PCS 27* Gâteau St-Honoré 288

Table des annexes

Annexe I - Notes pour l'expérimentation 329

Annexe II - Fréquence des réponses affirmatives et négatives pour chaque sous-unité d'apprentissage de la "crème de céleri" 342

Annexe III - Fréquence des réponses affirmatives et négatives pour chaque sous-unité d'apprentissage du "sauté de boeuf, bourguignon". 345

Introduction

La revue "Vie pédagogique" (décembre 1979) présente une entrevue avec monsieur de Landsheere sur le thème "L'évaluation, partie intégrante du processus d'apprentissage". L'interviewé fait la distinction entre une "performance simple" et une "performance complexe". Appliquée au domaine de l'alimentation, une "performance simple" s'identifierait à la définition d'un terme technique, alors qu'une "performance complexe" nous réfère à la confection de préparations culinaires.

L'évaluation des "performances complexes" en enseignement professionnel souffre d'une absence d'études, surtout en ce qui a trait aux performances de "type manuel". Monsieur de Landsheere explique le lien étroit qui doit s'établir entre l'apprentissage et l'utilisation d'instruments d'évaluation. Il faut se demander sérieusement ce que vaut notre enseignement si l'on ne dispose d'aucun outil d'évaluation valide et fidèle.

C'est pourtant le cas en alimentation (niveau secondaire). Certes, l'enseignement peut être très valable, mais nous sommes en situation confuse car, comment certifier que les apprentissages sont maîtrisés si l'on ne dispose d'aucun outil d'évaluation sérieux pour les préparations culinaires.

L'évaluation des travaux pratiques (activités d'apprentissage faisant appel à la manipulation d'aliments) en cuisine professionnelle s'effectue sans trop de rigueur. Le professeur évalue les préparations culinaires en ne tenant compte, à toute fin pratique, que de deux critères: le goût et la présentation. Ce type d'évaluation, plus intuitif que scientifique, ne permet pas de diagnostiquer les difficultés d'apprentissage auxquelles se bute l'étudiant et ne conduit pas à l'attribution d'un score final vraiment significatif.

Ces constatations nous ont incités à créer des outils d'évaluation opérationnels et facilement accessibles à tous les enseignants.

Ces "outils d'évaluation", nous l'espérons, en plus de diagnostiquer les difficultés d'apprentissage, permettront d'en mesurer le degré de maîtrise. Le concept "d'évaluation formative" nous guidera dans cette voie. De plus, ces grilles "d'évaluation formative" serviront à des fins administratives par l'attribution d'un "score global" de type bilan (évaluation sommative).

Enfin, une analyse systématique de contenu en assurera la validité, alors que le coefficient de fidélité sera déterminé à la suite d'une expérimentation rigoureuse.

Voilà sommairement le cheminement et les objectifs de cette recherche en "cuisine professionnelle".

Chapitre premier

La problématique

La problématique

Actuellement, en cuisine professionnelle, l'évaluation des habiletés manuelles de l'étudiant (facilité à accomplir un ou plusieurs gestes de façon aisée et précise) ne porte que sur deux points, à savoir: une évaluation des connaissances verbales et/ou à une appréciation globale d'un produit final (préparation culinaire évaluée uniquement quant au goût et à la présentation). Or, l'évation des connaissances verbales ne nous renseigne pas adéquatement sur les habiletés manuelles de l'étudiant. En effet, il existe un écart entre le fait de pouvoir "réciter une recette" et celui de pouvoir la confectionner. Beaucoup de gens peuvent expliquer sommairement ce qu'est un "mille-feuilles" en pâtisserie sans, pour autant, posséder les habiletés pour le confectionner. En fait, les deux régistres comportementaux sont très différents. Même si l'on peut affirmer qu'un étudiant ne connaissant pas une recette et son mode opératoire, ne peut passer à l'exécution, il apparaît évident qu'il faut, d'une part, connaître avant d'exécuter.

Les informations recueillies dans nos polyvalentes (écoles de cuisine), à l'Institut de Tourisme et d'Hôtellerie du Québec à Montréal et dans les Lycées français, nous forcent à admettre qu'il n'existe aucun outil adéquat permettant d'évaluer les travaux pratiques des étudiants en cuisine professionnelle. L'enseignant fait référence à son goût personnel, à ses opinions et à ses appréhensions pour allouer une note finale à une préparation culinaire (ensemble des transformations d'aliments qui, insérés dans un processus de confection, produiront un "mets" consommable). Trop souvent, l'enseignant ne se fie qu'au produit final pour considérer que l'étudiant maîtrise tous les apprentissages sous-jacents à ce résultat.

Considérant la complexité des apprentissages et leur interdépendance en "cuisine professionnelle", il nous apparaît qu'une évaluation centrée uniquement sur le produit final risque de cacher beaucoup d'informations quant au niveau de la maîtrise de chacun des apprentissages.

L'une des tâches de l'enseignant étant de provoquer des apprentissages chez l'étudiant, comment peut-il en cerner la progression de l'étudiant s'il n'évalue que le goût et la présentation? L'évaluation du produit final se doit d'être la résultante d'un ensemble d'apprentissages sous-jacents. Certes, un bon produit final fournit un indice intéressant quant aux habiletés de l'étudiant, mais il cache trop d'informations pour permettre une évaluation pertinente.

Une telle lacune ne peut être attribuée à la mauvaise foi des enseignants, mais bien à l'absence d'outils d'évaluation adéquats. Chacun agit pour le mieux compte tenu de ses connaissances et des contraintes du système.

Dans son mémoire de maîtrise, Latulippe (1980) propose une solution à cette carence d'outils d'évaluation éprouvés. A partir de la théorie des domaines "Referenced Testing" (Hively, 1973), Latulippe élabore un modèle composé de dix domaines qui se fractionnent en unités et sous-unités d'apprentissage. Cette recherche préalable a permis d'élaborer "un ensemble de grilles d'évaluation pour les travaux pratiques en cuisine professionnelle".

Nous envisageons de produire des grilles d'évaluation qui seront utilisables, principalement aux niveaux secondaire IV et V et qui serviront à des fins tant formatives que sommatives.

Les finalités de l'évaluation

Si l'on opte pour la création d'outils d'évaluation devant servir à des fins formatives ou sommatives, il n'en demeure pas moins nécessaire que l'évaluation soit faite dans la perspective d'une pédagogie de la "maîtrise des apprentissages". Au niveau de l'évaluation des travaux pratiques en alimentation, il nous apparaît primordial de cerner simultanément le niveau de maîtrise des habiletés manuelles et des techniques. Le travail est simplifié du fait qu'un grand nombre de préparations culinaires font appel aux mêmes habiletés et aux mêmes techniques. Vue sous cet angle, "la pédagogie de la maîtrise" nous conduit à considérer l'évaluation en terme de "feed back" et peut servir à "l'évaluation formative" de l'étudiant.

De Bal et ses collaborateurs (1976) insistent sur l'importance du caractère formatif que doit comporter l'évaluation. Ils s'expriment en ces termes: "(...) l'élève vient à l'école pour apprendre; l'important n'est-il pas de le situer dans l'accession du savoir" (1976, p. 219)?.

Cette interrogation porte à réfléchir! Si l'on désire situer l'étudiant dans l'accession du savoir, il nous faut pouvoir évaluer les différentes étapes de son apprentissage. Pour ce faire, il est de toute nécessité de recourir à des techniques et de prévoir des correctifs appropriés. Pour nous permettre d'évaluer les apprentissages les plus pertinents et représentatifs, nous avons cru bon d'effectuer une analyse de contenu systématique. Cette analyse nous permettra un choix judicieux des activités d'apprentissage les plus représentatives du programme.

D'autre part, le système d'évaluation actuel nous impose une cotation au

niveau des apprentissages. Il faut donc fournir un score qui se doit d'être le plus représentatif des habiletés globales de l'étudiant.

Dans cette recherche, il nous apparaît possible de produire des grilles d'évaluation suffisamment flexibles qui serviraient à des fins tant formatives que sommatives.

La démarche

La première opération pour atteindre notre but a été d'identifier les préparations culinaires synthèses (PCS) (préparations représentatives de plusieurs modules et englobant plusieurs préparations culinaires élémentaires) représentatives du cours de cuisine professionnelle II. Ces préparations culinaires se composent d'un ensemble d'unités d'apprentissage qu'il nous faudra identifier. Par la suite, nous élaborerons les grilles en nous inspirant de la théorie des domaines. Enfin, nous expérimenterons le produit (outil d'évaluation) afin d'en tester la fidélité.

Illustrons, à l'aide d'un exemple, le cheminement que nous parcourrons. Le programme de cuisine professionnelle II comprend un ensemble de modules. Un certain nombre d'entre eux sont offerts sous forme d'enseignement pratique, d'autres, par ailleurs, comportent un enseignement théorique, enfin, un certain nombre de modules nécessitent un enseignement à la fois pratique et théorique. Nous retiendrons les modules dont le temps d'enseignement pratique prédomine et nous identifierons les préparations culinaires synthèses (PCS) représentatives d'un ou de plusieurs modules. Cette démarche nous exempte de vérifier systématiquement chacune des préparations culinaires du cours, ce qui serait beaucoup trop exigeant. Ainsi,

les modules, en rapport avec les fonds, les potages, les assaisonnements et les liaisons, sont susceptibles d'être enseignés à partir d'une seule préparation culinaire, par exemple: "Crème de céleri". Cette préparation culinaire nous servira de modèle-type tout au cours de la recherche.

Après avoir identifié les PCS représentatives de chacun des modules, nous décortiquerons chacune d'elles en ses unités et sous-unités d'apprentissage. Cet inventaire nous permettra d'élaborer des grilles d'évaluation utilisables tant à des fins formatives que sommatives. L'étape suivante consistera à vérifier la fidélité de tels outils.

Chapitre II

L'objectif de recherche

C'est en s'inspirant de la théorie des domaines, telle que présentée par Hively (1973), que nous avons préparé, à l'usage des enseignants en cuisine professionnelle, des outils d'évaluation spécifiques. Ces outils, en plus 'e servir à l'évaluation objective de l'étudiant, permettront de poser un diagnostic valable et d'attribuer un score final vraiment représentatif des habiletés réelles des candidats.

Par cette recherche, nous nous proposons:

"D'élaborer un ensemble de grilles d'évaluation utilisables à des fins sommatives et formatives. Ces grilles serviront principalement à l'évaluation des travaux pratiques des étudiants en cuisine professionnelle II, soit les niveaux secondaire IV et V".

Chapitre III

L'analyse de contenu

L'analyse du programme

Une analyse détaillée du programme nous permettra de créer des outils de mesure adéquats. Nous avons donc attaché une importance majeure à l'analyse des contenus afin d'assurer la validité de nos "grilles d'évaluation".

Le programme visé

Le document de base utilisé pour "l'analyse de contenus" fut le programme d'alimentation, profil cuisine professionnelle II que l'on retrouve sous l'appellation "annuaire 02" de la D.G.D.P. (1977) du ministère de l'Education du Québec.

L'analyse des modules

En premier lieu, nous avons identifié les modules qui nous intéressent pour une telle étude, soit les modules à contenu pratique. L'annuaire 02 (1977) comprend des modules qui se réfèrent à un enseignement exclusivement pratique; d'autres à un enseignement purement théorique. Enfin, certains modules se réfèrent à la fois à un enseignement pratique et théorique. Nous avons retenu les modules à contenu pratique et pour lesquels le ministère suggère de consacrer au moins 50% du temps d'enseignement à des activités pratiques.

Pour les besoins de notre étude, nous avons choisi, en premier lieu, les modules de niveau secondaire IV et, en second lieu, les modules de niveau secondaire V. Un certain nombre de modules considérés comme étant à contenu pratique peuvent, néanmoins, comporter un certain nombre de minutes d'enseignement théorique. Nous avons donc envisagé la possibilité d'une stratégie particulière pour l'évaluation du niveau de maîtrise de ces contenus qui supposent un enseignement à la fois

théorique et pratique.

Nous avons regroupé les modules des niveaux secondaire IV et secondaire V en prenant soin d'indiquer le temps suggéré selon leur prédominance, soit pour l'enseignement pratique et l'enseignement théorique.

N.B.: Deux chiffres entre parenthèses apparaissent à la fin de chaque module; ils indiquent le temps d'enseignement suggéré pour des activités théoriques (le chiffre de gauche, ex.: 150) et les activités pratiques (le chiffre de droite, ex.: 500).

Modules dont le temps d'enseignement pratique est d'au moins 50% (secondaire IV)

1. Menus (150-350)
2. Equipement de cuisine (250-500)
3. Matières premières des déjeuners (200-300)
4. Préparation des déjeuners (200-700)
5. Cuisson des déjeuners (150-700)
6. Service des déjeuners (200-700)
7. Confection des potages clairs (100-400)
8. Confection des potages liés (100-300)
9. Confection des fonds de cuisine (150-350)
10. Confection des liaisons (100-250)
11. Confection des sauces de base (150-500)
12. Classification et confection des pâtes utilisées en cuisine (200-800)
13. Cuisson et utilisation des sept pâtes de cuisine (100-200)
14. Préparations des viandes de boucherie pour la cuisson (50-200)
15. Cuisson des viandes de boucherie et des abats (100-300)
16. Coupe et cuisson des légumes (200-550)
17. Cuisson des pâtes alimentaires (150-600)
18. Confection des hors-d'oeuvre et des entrées (150-400)
19. Confection des salades (200-800)
20. Confection des sandwichs et des canapés (100-600)
21. Nettoyage des postes de travail (250-550)
22. Cuisson des oeufs (150-350)
23. Préparation des boissons non alcoolisées (150-500)

Modules dont le temps d'enseignement pratique est d'au moins 50% (secondaire IV)

(Suite)

24. Corps gras alimentaires (100-200)
25. Brigade de cuisine et de salle à manger (100-150)
26. Préparation des volailles et des abattis pour la cuisson (100-300)
27. Cuisson des volailles et des abattis (200-450)
28. Cuisson des fruits (100-150)
29. Instruments de mesure (50-200)
30. Entretien et sécurité (100-150)
31. Réception des marchandises (50-200)
32. Tartes et tartelettes (100-150)
33. Confection des tartes et tartelettes usuelles (100-400)
34. Cuisson et utilisation des tartes et tartelettes usuelles (50-300)
35. Conservation des tartes et tartelettes (50-200)
36. Préparation du service de cuisine (100-250)
37. Bons de commande (50-500)
38. Fin de service (100-450)

Modules dont le temps d'enseignement pratique est d'au moins 50% (secondaire V)

1. Vocabulaire de la cuisine (200-200)
2. Menus (100-200)
3. Instruments de mesure (100-300)
4. Entretien et sécurité (50-200)
5. Réquisition des marchandises (100-200)
6. Préparation des déjeuners (200-800)
7. Cuisson des déjeuners (200-800)
8. Service des déjeuners (200-1000)
9. Confection des potages clairs (100-500)
10. Confection des potages liés (200-500)
11. Confection des fonds de cuisine (100-600)
12. Confection des sauces de base (300-2100)
13. Confection des beurres composés (100-300)
14. Classification et confection des pâtes utilisées en cuisine (50-400)
15. Cuisson et utilisation des sept pâtes en cuisine (100-400)
16. Conservation des pâtes fondamentales (100-150)
17. Découpe de viandes (150-600)
18. Préparation des viandes de boucherie pour la cuisson (100-500)
19. Cuisson des viandes de boucherie et abats (200-800)
20. Cuisson des volailles et des abattis (250-1100)
21. Coupe et cuisson des légumes (200-1100)
22. Confection des entremets de cuisine (350-1400)
23. Classification des hors-d'oeuvre et entrées (400-1600)

Modules dont le temps d'enseignement pratique est d'au moins 50% (secondaire V)

(Suite)

24. Confection des salades (100-300)
25. Préparation du service de cuisine (300-1300)
26. Bon de commande (100-500)
27. Fin de service (200-200)
28. Nettoyage des postes de travail (150-350)
29. Confection de la charcuterie de base (600-1800)
30. Utilisation des charcuteries (300-1400)
31. Confection des desserts et des pâtisseries (300-1600)
32. Cuisson des desserts et des pâtisseries (200-700)
33. Conservation des desserts et pâtisseries (100-150)
34. Préparation des boissons non alcoolisées (50-250)
35. Aromates et condiments (100-150)
36. Céréales et dérivés (300-550)
37. Utilisation des vins et spiritueux (250-300)
38. Confection des liaisons (50-200)
39. Marinades et saumures (150-400)
40. Préparation et cuisson des poissons (200-800)
41. Cuisson des mollusques et des crustacés (200-600)
42. Confection des tartes et tartelettes usuelles (300-1500)
43. Nomenclature des morceaux de viande (200-400)
44. Préparation des volailles et des abattis pour la cuisson (150-300)
45. Cuisson des volailles et des abattis (250-1100)

Modules dont le temps d'enseignement pratique est d'au moins 50% (secondaire V)

(Suite)

46. Confection des sandwichs et des canapés (150-600)
47. Normes de salubrité (100-200)
48. Cuisson des oeufs (100-400)
49. Réception des marchandises (200-800)
50. Entreposage et conservation (100-300)
51. Fromage (200-200)
52. Corps gras alimentaires (100-300)
53. Inventaires (200-200)

Modules dont le temps d'enseignement théorique est plus de 50% (secondaire IV)

1. Cuisine et alimentation rationnelle (1950-0)
2. Ethique professionnelle (250-0)
3. Vocabulaire de la cuisine (500-200)
4. Brigade de la cuisine (500-0)
5. Outils de cuisine (300-200)
6. Classification des fonds (250-0)
7. Nomenclature des morceaux de viande (250-0)
8. Classification des légumes (150-100)
9. Classification des fruits (200-50)
10. Classification des hors-d'oeuvre et entrées (350-300)
11. Aromates et condiments (250-100)
12. Aliments minutes (150-100)
13. Classification des volailles et abattis (250-0)
14. Classification des poissons (250-0)
15. Classification des viandes et des abats (250-0)
16. Normes de salubrité (250-0)
17. Fromage (150-100)

Modules dont le temps d'enseignement théorique est plus de 50% (secondaire V)

1. Cuisine et alimentation rationnelle (1300-0)
2. Classification des desserts et des pâtisseries (
3. Classification des mollusques et crustacés (200-

L'analyse critique des modules

Nous avons d'abord analysé les modules en fonction du critère "temps d'enseignement consacré à la pratique ou à la théorie", et nous avons retenu les modules dont le temps d'enseignement pratique est d'au moins 50% du temps global de ce module. En second lieu, nous avons sélectionné les modules qui se prêtent à une évaluation des "habiletés manuelles" et dont la maîtrise est vérifiable à l'aide d'une "préparation culinaire" spécifique, par exemple: "une crème de céleri".

Tous les modules retenus dans un premier temps ne se vérifiaient pas nécessairement à l'aide d'une préparation culinaire spécifique. Certains présentent des ambiguïtés alors que d'autres n'ont vraiment pas avantage à être vérifiés par une préparation culinaire. Tous les modules sujets à discussion furent écartés ou mis en réserve. Le module mis en réserve en est un que l'on ne peut retenir en tant que module car il constitue un élément du processus de confection (ensemble d'étapes à respecter lors de la confection d'une préparation culinaire) que l'on retrouvera dans l'étude sous l'appellation "unité d'apprentissage".

Considérant que les modules se retrouvent à deux niveaux d'enseignement (secondaire IV et V), nous en avons fait une critique pour chaque niveau.

A. Au niveau secondaire IV

Le module #1 "Menu"

Même avec une prédominance du temps d'enseignement consacré à la pratique, nous retranchons ce module de l'étude car ce dernier en est un de ceux que l'on pourrait appeler "module de théorie-pratique". C'est à élaborer des menus que l'étudiant deviendra habile dans la composition de ces derniers; cependant, composition

ne sous-entend pas confection. Ce sont deux notions très différentes d'où l'impossibilité de vérifier ce module à l'aide d'une préparation culinaire.

Les modules #2 "Equipement de cuisine"

#21 "Nettoyage des postes de travail"

#29 "Instruments de mesure"

#30 "Entretien et sécurité"

#36 "Préparation du service de cuisine"

#37 "Bons de commande"

#38 "Fin de service"

Les modules énumérés ci-dessus ne se prêtent pas à une évaluation à partir d'une préparation culinaire. Nous les retranchons de l'étude en tant que module, mais nous les réservons car ils peuvent être intégrés à titre d'unités d'apprentissage à l'intérieur d'une préparation culinaire. En fait, aucune préparation culinaire spécifique ne peut prétendre vérifier la maîtrise de "l'entretien et de la sécurité", mais, lors de la confection d'une "préparation culinaire", nous devons tenir compte de ces facteurs.

Les modules #25 "Brigade de la cuisine et de la salle à manger"

#31 "Réception des marchandises"

Ces modules, à forte incitation pratique, ne se vérifient vraiment pas à l'aide d'une préparation culinaire. Un examen théorique sera préférable.

Les modules #14 "Préparation des viandes de boucherie pour la cuisson"

#26 "Préparation des volailles et des abattis pour la cuisson"

#35 "Conservation des tartes et tartelettes"

Quant à la possibilité de vérifier ces modules à partir d'une préparation culinaire, les remarques faites au sujet des modules #2, #21 et autres, conviennent également. Cependant, nous conservons ces modules car ils s'intègrent dans ce que l'on pourrait appeler, un super-module. Ce dernier intégrerait les étapes préparation, cuisson et conservation. Ces étapes du processus de confection s'appliqueront indistinctement aux viandes, aux pâtisseries et autres thèmes majeurs.

B. Au niveau secondaire V

Le module #1 "Vocabulaire de la cuisine"

L'emploi de la terminologie propre au secteur alimentaire est nécessaire à la compréhension du mode opératoire d'une préparation culinaire. Par contre, la confection d'une préparation culinaire ne peut vérifier adéquatement la maîtrise de ce module. Nous suggérons donc de le retirer quitte à le vérifier par un examen théorique.

Le module #2 "Menu"

Les remarques faites au sujet du module #1 pour le secondaire IV (page 22) concernent également ce module.

Les modules #16 "Conservation des pâtes fondamentales"

#33 "Conservation des desserts et des pâtisseries"

Nous conservons ces modules car ils s'intègrent dans un super-module que l'on pourrait appeler la "pâtisserie". Lorsque l'on parle des pâtes fondamentales, de desserts et de pâtisseries, les deux aspects "confection et conservation" vont de pair. C'est pour cette raison que nous conservons ces modules.

Le module #23 "Classification des hors-d'oeuvre et des entrées"

Ce module possède une particularité; on suggère de consacrer 400 minutes à l'enseignement théorique et 1600 minutes à l'enseignement pratique. Nous devons conclure à une erreur de formulation car 1600 minutes d'enseignement pratique portant sur la classification ne nous paraît pas opportun. Nous présumons que ce module inclut la confection et, dès lors, nous le conservons pour l'étude.

Les modules #3 "Instruments de mesure"

#4 "Entretien et sécurité"

#5 "Réquisition de marchandises"

#25 "Préparation du service de cuisine"

#26 "Bon de commande"

#27 "Fin de service"

#28 "Nettoyage des postes de travail"

#30 "Utilisation des charcuteries"

#35 "Aromates et condiments"

#47 "Normes de salubrité"

#50 "Entreposage et conservation"

Tous ces modules présentent une caractéristique commune, soit l'impossibilité d'être vérifiés par une préparation culinaire. Par contre, tous constituent une étape importante dans le processus de réalisation d'une ou de plusieurs préparations culinaires. Ces modules ne seront pas retenus comme tels, mais nous les intégrerons à titre d'unités d'apprentissage au niveau du processus de confection d'une ou de plusieurs préparations culinaires.

Le module #43 "Nomenclature des morceaux de viande"

Nous ne considérerons pas ce module comme tel, mais, dans le processus de confection d'une préparation culinaire, il sera intégré au niveau des unités d'apprentissage.

Le module #49 "Réception des marchandises"

Ce module, à forte incitation pratique, ne se vérifie vraiment pas à l'aide d'une préparation culinaire. Il fera l'objet d'un examen théorique.

Le module #53 "Inventaire"

Nous suggérons de le vérifier à l'aide d'un examen de type théorique, et ce, pour les raisons déjà invoquées pour le module #49.

Suite à cette analyse, nous avons retranché plusieurs modules. Effectivement, nous retenons les modules qui se prêtent le mieux à notre étude. Deux critères de sélection ont présidé au choix, à savoir:

1) Que le module demande au moins 50% du temps d'enseignement pour des activités pratiques
2) Que le module puisse être vérifié à l'aide d'une préparation culinaire

Voici maintenant la liste des modules répondant à ces deux critères

Modules dont le temps d'enseignement pratique est d'au moins 50% et dont on peut en vérifier la "maîtrise" à l'aide d'une préparation culinaire (secondaire IV)

3. Matières premières des déjeuners
4. Préparation des déjeuners
5. Cuisson des déjeuners
6. Service des déjeuners
7. Confection des potages clairs
8. Confection des potages liés
9. Confection des fonds de cuisson
10. Confection des liaisons
11. Confection des sauces de base
12. Classification et confection des pâtes utilisées en cuisine
13. Cuisson et utilisation des sept pâtes de cuisine
14. Préparation des viandes de boucherie pour la cuisson
15. Cuisson des viandes de boucherie et des abats
16. Coupe et cuisson des légumes
17. Cuisson des pâtes alimentaires
18. Confection des hors-d'oeuvre et des entrées
19. Confection des salades
20. Confection des sandwichs et des canapés
22. Cuisson des oeufs
23. Préparation des boissons non alcoolisées
24. Corps gras alimentaires
26. Préparation des volailles et des abattis pour la cuisson

Modules dont le temps d'enseignement pratique est d'au moins 50%
et dont on peut en vérifier la "maîtrise"
à l'aide d'une préparation culinaire
(secondaire IV)

(Suite)

27. Cuisson des volailles et des abattis

28. Cuisson des fruits

32. Tartes et tartelettes

33. Confection des tartes et tartelettes usuelles

34. Cuisson et utilisation des tartes et des tartelettes usuelles

35. Conservation des tartes et tartelettes

Modules dont le temps d'enseignement pratique est d'au moins 50%
et dont on peut en vérifier la "maîtrise"
à l'aide d'une préparation culinaire
(secondaire V)

6. Préparation des déjeuners
7. Cuisson des déjeuners
8. Service des déjeuners
9. Confection des potages clairs
10. Confection des potages liés
11. Confection des fonds de cuisine
12. Confection des sauces de base
13. Confection des beurres composés
14. Classification et confection des pâtes utilisées en cuisine
15. Cuisson et utilisation des sept pâtes de cuisine
16. Conservation des pâtes fondamentales
17. Découpe des viandes
18. Préparation des viandes de boucherie pour la cuisson
19. Cuisson des viandes de boucherie et des abats
20. Cuisson des volailles et des abattis
21. Coupe et cuisson des légumes
22. Confection des entremets de cuisine
23. Classification des hors-d'oeuvre et entrées
24. Confection des salades
29. Confection de la charcuterie de base
31. Confection des desserts et des pâtisseries
32. Cuisson des desserts et des pâtisseries

Modules dont le temps d'enseignement pratique est d'au moins 50%
et dont on peut en vérifier la "maîtrise"
à l'aide d'une préparation culinaire
(secondaire V)

(Suite)

33. Conservation des desserts et des pâtisseries

34. Préparation des boissons non alcoolisées

36. Céréales et dérivées

37. Utilisation des vins et spiritueux

38. Confection des liaisons

39. Marinades et saumures

40. Préparation et cuisson des poissons

41. Cuisson des mollusques et crustacés

42. Confection des tartes et tartelettes

44. Préparation des volailles et des abattis pour la cuisson

45. Cuisson des volailles et des abattis

46. Confection des sandwichs et des canapés

48. Cuisson des oeufs

51. Fromage

52. Corps gras alimentaires

Les tableaux des pages 27 à 30 nous permettent de constater que plusieurs modules portent sur un même thème. Par exemple: le thème pâtisserie (secondaire V) intègre directement les modules suivants:

#31 "Confection des desserts et pâtisseries"

#32 "Cuisson des desserts et pâtisseries"

#33 "Conservation des desserts et pâtisseries"

#42 "Confection des tartes et tartelettes"

D'autres thèmes, tels: les viandes, les poissons, les mollusques et crustacés, les déjeuners sont du même acabit. Afin de faciliter l'utilisation de ce grand nombre de modules, nous avons effectué des regroupements par thèmes car, dans la pratique, l'étudiant qui réalise une préparation culinaire en pâtisserie, par exemple, doit effectuer les tâches: confection, cuisson et conservation. Les pages 32 et 33 donnent la liste des thèmes (regroupement de modules revêtant des caractéristiques communes) qui représentent l'ensemble des modules qui serviront à la poursuite de la recherche.

Thèmes représentatifs du programme
(secondaire IV)

1. Les déjeuners et les oeufs
2. Les potages
3. Les fonds de cuisine
4. Les liaisons
5. Les sauces de base
6. Les pâtes de base
7. Les viandes
8. La coupe et la cuisson des légumes
9. Les pâtes alimentaires
10. Les hors-d'oeuvre et entrées
11. Les salades
12. Les sandwichs et canapés
13. Les boissons non alcoolisées
14. Les corps gras alimentaires
15. Les volailles et abattis
16. La cuisson des fruits
17. Les tartes et tartelettes

Thèmes représentatifs du programme
(secondaire V)

1. Les oeufs
2. Les potages clairs et liés
3. Les sauces
4. Les beurres composés
5. Les sept pâtes
6. Les viandes rouges
7. Les viandes blanches
8. Les légumes
9. Les entremets
10. Les hors-d'oeuvre et entrées
11. Les salades
12. Les charcuteries
13. Les desserts et pâtisseries
14. Les céréales et leurs dérivés
15. Les vins et spiritueux
16. Les liaisons
17. Les marinades et saumures
18. Les poissons, mollusques et crustacés
19. Les corps gras
20. Les sandwichs et canapés
21. Les fromages

Enfin, la dernière étape de cette analyse de contenu du programme a consisté à identifier les préparations culinaires synthèses (PCS) représentatives des thèmes retenus, soit des modules à contenu pratique. La sélection des PCS a été faite par un comité composé de quatre enseignants en cuisine professionnelle. Dans un second temps, le comité dut choisir les préparations culinaires qui représentent, le plus adéquatement, un groupe de modules. Pour retenir une PCS, il fallait que les membres soient tous d'accord, ce qui, à notre avis, valide le contenu dans une certaine mesure.

Il y eu quelques difficultés à obtenir l'unanimité. Choisir entre une "crème de céleri" ou une "crème florentine", pour vérifier un ensemble de modules, soulève une difficulté. En fait, ces deux "crèmes", pourtant différentes, vérifient intégralement les mêmes apprentissages. D'accord que le légume de base diffère, mais tous les apprentissages sont identiques. La même situation se présente pour le choix d'une pâtisserie, d'une viande ou d'un poisson où les préparations sont équivalentes en tout point. Dans ces situations, le comité a tranché la question de façon très arbitraire car le choix de l'une ou de l'autre des préparations n'affecte aucunement la représentativité du contenu.

Nous présentons les résultats de cette démarche en trois étapes (en séparant les deux niveaux d'enseignement (secondaire IV et secondaire V).

- La liste des PCS représentatives des modules à contenu pratique
- Le tableau confirmant cette représentativité
- La liste de PCS supplémentaires afin de fournir à l'enseignant quelques alternatives.

Liste des PCS représentatives des modules à contenu pratique
(secondaire IV)

PCS 1 Assortiment de sandwichs

PCS 2 Crème de céleri

PCS 3 Rôti de porc, au jus

PCS 4 Pâté de poulet à l'américaine

PCS 5 Déjeuner complet*

PCS 6 Nouilles au beurre

PCS 7 Tartes aux pommes

PCS 8 Salade du chef

PCS 9 Macédoine de légumes au beurre

*Le déjeuner complet comprendra: un jus, un café, deux rôties et une omelette au jambon.

Tableau 1

Lien existant entre les modules
et les PCS

THEMES \ PCS	1	2	3	4	5	6	7	8	9
1. Les déjeuners et les oeufs					X				
2. Les potages		X							
3. Les fonds de cuisine		X	X	X					
4. Les liaisons	X	X		X			X	X	
5. Les sauces de base	X		X	X			X	X	
6. Les pâtes de base				X			X		
7. Les viandes	X			X	X				
8. La coupe et la cuisson des légumes	X	X	X	X				X	X
9. Les pâtes alimentaires						X			
10. Les hors-d'oeuvre et entrées	X							X	
11. Les salades								X	
12. Les sandwichs et canapés	X								
13. Les boissons non alcoolisées					X				
14. Les corps gras alimentaires	X	X		X	X	X			X
15. Les volailles et abattis	X			X					
16. La cuisson des fruits							X		
17. Les tartes et tartelettes							X		

PCS 1 Assortiment de sandwichs
PCS 2 Crème de céleri
PCS 3 Rôti de porc, au jus
PCS 4 Pâté de poulet à l'américaine
PCS 5 Déjeuner au complet
PCS 6 Nouilles au beurre
PCS 7 Tartes aux pommes
PCS 8 Salade du chef
PCS 9 Macédoine de légumes au beurre

Liste des PCS représentatives des modules à contenu pratique (secondaire V)

PCS 17 Assortiment de canapés

PCS 18 Crème de volaille, Marie-Louise

PCS 19 Coquille de pétoncles

PCS 20 Sauté de boeuf bourguignon

PCS 21 Pommes de terre Biarritz

PCS 22 Salade Waldorf

PCS 23 Mille-feuilles

Tableau II

Lien existant entre les modules
et les PCS

THEMES \ PCS	17	18	19	20	21	22	23
1. Les oeufs	X		X				X
2. Les potages clairs et liés		X					
3. Les sauces	X		X	X		X	X
4. Les beurres composés	X						
5. Les sept pâtes							X
6. Les viandes rouges	X			X			
7. Les viandes blanches	X	X			X		
8. Les légumes	X	X	X	X	X	X	
9. Les entremets							X
10. Les hors-d'oeuvre et entrées	X		X			X	
11. Les salades						X	
12. Les charcuteries	X						
13. Les desserts et les pâtisseries							X
14. Les céréales et leurs dérivés	X	X	X	X			X
15. Les vins et spiritueux			X	X			
16. Les liaisons	X	X	X	X	X	X	X
17. Les marinades et saumures				X	X		
18. Les poissons, mollusques et crustacés	X		X				
19. Les corps gras	X	X	X	X	X		X
20. Les sandwichs et canapés	X						
21. Les fromages	X		X				

PCS 17 Assortiment de canapés
PCS 18 Crème de volaille, Marie-Louise
PCS 19 Coquille de pétoncles
PCS 20 Sauté de boeuf, bourguignon
PCS 21 Pommes de terre Biarritz
PCS 22 Salade Waldorf
PCS 23 Milles-feuilles

Liste de PCS supplémentaires

Niveau secondaire IV:

PCS 10* Potage cultivateur

PCS 11* Crème de tomates

PCS 12* Foie de veau à l'anglaise

PCS 13* Spathetti, sauce à la viande

PCS 14* Quiche Lorraine

PCS 15* Salade de choux

PCS 16* Oeufs farcis

Niveau secondaire V:

PCS 24* Brocolis au gratin

PCS 25* Consommé brunoise

PCS 26* Brochette de filet mignon sur riz pilawv

PCS 27* Gâteau St-Honoré

*Toutes les PCS accompagnées d'un astérix constituent des choix supplémentaires.

L'analyse de contenu étant complétée, nous avons dressé la liste des préparations culinaires synthèses qui feront l'objet d'une analyse en vue de la conception de l'outil d'évaluation utilisable à des fins tant sommatives que formatives.

Avant d'élaborer l'outil comme tel, il importe de présenter le cadre théorique dont nous nous sommes inspirés. Le chapitre suivant portera sur l'utilisation de la théorie des domaines.

Chapitre IV

La théorie des domaines

Le contexte général

Tiemann (1977) se réfère à la "théorie des domaines" pour le développement d'outil d'évaluation nécessitant le dépistage du niveau de maîtrise des habiletés (facilité à accomplir un ou plusieurs gestes de façon aisée et précise). Le grand avantage de cette théorie est très clairement défini par Racine (1977), à savoir: "les item sont reliés au contenu de façon telle que les réponses aux item donnent de l'information sur la maîtrise des domaines" (p. 31).

Etant donné la complexité des apprentissages en cuisine professionnelle, nous croyons que cette théorie est celle qui peut le mieux nous permettre d'élaborer un outil d'évaluation valable et fidèle.

Racine (1977), dans son exposé sur la théorie des domaines, utilise l'expression "défini par rapport à un univers", ce qui indique que tout test doit être construit et administré de façon telle que le score d'un examiné fournisse un estimé non biaisé de son score par rapport à un certain univers d'item (ou univers des apprentissages)[1] dont le contenu est explicitement défini. Tout item (ou unité d'apprentissage)[2] apparaissant au niveau d'une grille d'évaluation doit donc provenir de cet "univers des apprentissages".

Les grilles d'évaluation que nous avons élaborées sont spécifiques à la

---

[1]L'ensemble des unités d'apprentissage nécessaires à la réalisation des différentes préparations culinaires synthèses retenues.

[2]Chacun des éléments requis par le processus de confection pour l'obtention d'une préparation culinaire; fraction de l'apprentissage global.

cuisine professionnelle. Nous avons voulu nous assurer que les unités d'apprentissage retenues soient représentatives du contenu afin que la maîtrise des ces unités correspondent à la maîtrise des domaines[1].

Pour définir les domaines, Hively (1973) se réfère d'abord à l'univers des apprentissages pour ensuite identifier la "forme d'item" qui permettra la génération des domaines. Le domaine provient donc d'une première structuration de l'univers des apprentissages; c'est en fait un apprentissage englobant, c'est-à-dire, d'un plus grand niveau de généralité.

Le modèle de base

Le modèle de base utilisé fut emprunté à Latulippe (1980) et il respecte les énoncés de la théorie. Voici la démarche suivie par Latulippe (1980):

> (...) après avoir déterminé les (...) PCS, il faut tout d'abord définir l'univers des comportements. Tout d'abord, nous avons analysé les recettes des (...) PCS ainsi que leur mode opératoire pour en retirer le maximum d'unités d'apprentissage. A la lueur de ces informations, nous nous sommes aperçus que les listes d'unités d'apprentissage provenant des recettes et des modes opératoires étaient très incomplètes. Un comité de quatre enseignants ont reçu comme mandat d'analyser ces listes d'unités d'apprentissage et d'y ajouter les unités (...) manquantes qui relèvent beaucoup plus de l'expérience pratique que de l'écrit. (...) De cette seconde analyse, nous avons obtenu les listes (...) d'unités encore plus exhaustives. Enfin, nous avons confronté chaque liste (...) (d'unités) d'une PCS

---

[1]Le domaine est formé d'un ensemble d'unités d'apprentissage affectant une même situation et communes à chacune des préparations culinaires sélectionnées.

> aux (...) autres listes (...) (d'unités) des autres PCS; ceci afin de recueillir les informations qui auraient été oubliées dans une ou plusieurs listes.

La page suivante présente le résultat de cette démarche, soit le modèle de base.

Modèle de base

1.0 La mise en place

2.0 La mesure des ingrédients

3.0 Les préparations préliminaires des aliments

4.0 Les préparations pour la cuisson

5.0 La cuisson

6.0 Les traitements après cuisson

7.0 La présentation

8.0 L'évaluation du produit final

9.0 Le temps de confection

10.0 La propreté et la sécurité

Le modèle proposé s'applique à plus de 90% des situations en cuisine professionnelle. D'après le choix des PCS en secondaire IV et secondaire V, nous remarquons que deux domaines ne s'appliquent pas dans le cas de deux ou trois PCS. Nous considérons ce phénomène comme mineur et, au lieu de changer le modèle de base, nous l'avons adapté à ces quelques exceptions.

Le modèle étant défini, nous passons à l'étape génération d'item (d'unités d'apprentissage). Les domaines étant une structure fixe représentative de l'univers des apprentissages de toutes les PCS, nous utiliserons maintenant les domaines pour générer les unités d'apprentissage spécifiques à une PCS. Le chapitre V présente la mécanique de ce cheminement.

Chapitre V

L'élaboration des grilles

Le contexte

Au chapitre précédent, nous avons circonscrit l'univers des apprentissages. Cet univers, qui comprend l'ensemble des unités d'apprentissage nécessaires à la confection des préparations culinaires synthèses (PCS), nous a permis de déterminer les dix domaines devant servir à l'évaluation de chacune des PCS. Afin que l'élaboration des grilles d'évaluation respecte un certain continuum, nous utiliserons ces domaines à titre de générateurs d'unités d'apprentissage. A l'aide du "domaine" nous allons puiser dans l'univers des apprentissages ceux qui sont spécifiques à une préparation culinaire donnée. Cette démarche nous permettra d'élaborer des grilles structurées selon une méthode bien définie. Ceci est très important, car l'absence d'information quant à l'évaluation des travaux pratiques en cuisine nous impose d'établir une structure bien définie nous permettant d'obtenir les modèles (grilles) les plus représentatifs de la réalité.

Après avoir classé la totalité des unités d'apprentissage propres à chacune des PCS, nous nous sommes aperçus que certaines unités d'apprentissage, par exemple: "La rédaction du bon de commande" étaient très difficilement évaluables. Nous avons contourné la difficulté en décortiquant ces unités d'apprentissage. Les composantes ou "sous-unités d'apprentissage"[1] nous permettent ainsi de mesurer plus objectivement le niveau de maîtrise des unités. Afin de faciliter l'emploi des grilles, nous avons limité à quatre le nombre de sous-unités pour chaque unité d'apprentissage.

---

[1]Ce sont des indices observables et mesurables qui permettent de vérifier le niveau de maîtrise d'une unité d'apprentissage; ce sont les volets sous-jacents à l'unité d'apprentissage.

Le professionnel de l'alimentation nous fera remarquer que les quatre indices ou sous-unités ne vérifient pas toutes les facettes d'une unité d'apprentissage. Nous en sommes conscients! Par contre, compte tenu du fait que, pour chaque préparation culinaire, nous vérifions environ 35 unités comportant chacune quatre sous-unités, nous obtenons ainsi 140 observations pour chaque PCS. Ce nombre nous apparaît plus que satisfaisant.

On nous fera remarquer que les quatre sous-unités retenues ne feraient peut-être pas l'unanimité chez les enseignants du secteur. Nous en sommes également conscients. Mais ne serait-ce pas tenter l'impossible que de chercher à obtenir unanimité face à un éventail de quelque 3,780 indices (soit 27 PCS de 140 indices chacune)? Ce consensus nous l'avons obtenu au sein d'un comité de quatre enseignants du secteur. D'ailleurs, nos grilles ne sont pas statiques; elles sont sujettes à des modifications.

Rappelons qu'une unité d'apprentissage constitue un des éléments significatifs requis dans le processus de confection d'une préparation culinaire. Le degré de subjectivité est atténué par l'addition de quatre sous-unités ou indices observables et mesurables. "Nous considérons (donc) que la maîtrise des quatre (sous-unités) équivaut à la maîtrise de l'unité d'apprentissage, que la maîtrise des unités garantit la maîtrise des domaines, que la maîtrise des domaines assure la maîtrise des préparations culinaires synthèses et que la maîtrise de ces dernières est garante de la maîtrise des actes professionnels. Ce fil directeur nous permet de conserver une bonne fidélité de contenu de l'évaluation" (Latulippe, 1980).

La formulation

Nous sommes conscients que les unités, ainsi que les sous-unités d'apprentissage, doivent être formulées à l'aide d'un verbe d'action. Par exemple, à la PCS 1 (page 59), si l'on se réfère à l'unité d'apprentissage 7.23 et à sa quatrième sous-unité, on peut lire ce qui suit: "La garniture ne déborde pas". La formulation ne respecte pas le langage classique, mais c'est volontaire. Nous avons voulu formuler les unités et sous-unités en utilisant les expressions et les indications particulières au métier. Cette même remarque s'applique pour les expressions concernant le goût, la texture, l'équilibre de l'assaisonnement, etc. Ces expressions, couramment employées dans le métier, servent à sous-entendre l'action. Lorsque l'on dit "l'équilibre de l'assaisonnement", ceci signifie en d'autres termes, "assaisonner modérément". Si l'on analyse brièvement l'unité 8.33 de la PCS 2, nous lisons comme première sous-unité "le potage ne goûte pas la farine". Cette expression ne se réfère pas à l'action; elle est en quelque sorte la résultante des actions antérieures.

Il ne faudra donc pas se surprendre si l'on retrouve des expressions qui supposent à la fois des actions et des résultantes. Nous croyons que leur emploi simultané nous permet une plus grande exploration quant aux indices à évaluer pour cerner la maîtrise d'une préparation culinaire.

Commentaires pour l'utilisateur

D'ordre pédagogique

Dans un chapitre précédent, nous avons clairement spécifié la faible corrélation qui existe entre les connaissances verbales et les habiletés manuelles. Ces deux registres comportementaux, quoique complémentaires ne sont pas

mutuellement garants l'un de l'autre. Il est évident qu'un individu maîtrisant un apprentissage manuel aura de fortes chances d'en maîtriser les composantes verbales. L'inverse n'est pas aussi évident. La maîtrise des connaissances verbales ne se porte nullement garante de la maîtrise des habiletés manuelles, même si la maîtrise des connaissances est prérequise à l'exécution (habiletés manuelles).

Avant de vérifier le niveau de maîtrise d'une PCS quelconque, il faudra, au préalable, vérifier le niveau de maîtrise des connaissances verbales. Cette étape est très importante; l'omettre, c'est risquer de fausser le diagnostic. Théoriquement, le diagnostic obtenu à l'aide de telles grilles se réfère aux habiletés manuelles. Si l'on ne s'assure pas de la maîtrise des connaissances verbales, que peut-on alors diagnostiquer vraiment? La vérification du prérequis (maîtrise des connaissances verbales) nous permettra d'écarter les inférences possibles du verbal sur le manuel.

Enfin, le formateur devra retenir que nous avons produit un outil et rien de plus. Nous croyons qu'un outil apporte une certaine aide sans, pour autant, constituer le seul moyen à privilégier.

D'ordre d'interprétation

Nous avons voulu rendre ces grilles opérationnelles. L'une de nos démarches a consisté à fractionner chaque unité en quatre sous-unités d'apprentissage. Nous sommes conscients que certaines sous-unités qui pourtant se veulent toutes mesurables, nécessitent des explications et des nuances. Il a fallu se rendre à l'évidence qu'il est excessivement difficile, sinon impossible, de décrire certains gestes en quelques mots. Il a fallu cependant s'en tenir à des mots ou des

gestes-clés. Afin de valider l'utilisation de ces grilles, nous présentons des commentaires sur certaines des sous-unités afin d'en bien faire saisir toute la portée.

Toutes les remarques qui suivent concernent la PCS 2 "Crème de céleri". Nous considérons que les unités d'apprentissage de cette PCS sont très représentatives de l'ensemble des unités d'apprentissage de la plupart des PCS.

A. L'unité 1.4 "La qualité des aliments utilisés".

L'utilisation judicieuse des ingrédients doit être faite en fonction des besoins d'une recette. Ainsi, pour la préparation d'une crème de céleri, on utilise les feuilles du pied de céleri pour préparer la mirepoix alors que l'on retient le coeur du pied de céleri pour la garniture.

Lorsque l'on mentionne "l'état des aliments" on veut signifier que des aliments frais doivent être conservés dans leur état tout au long de la manipulation.

Quant à la température des aliments lors de l'utilisation, il suffit de respecter les règles d'hygiène et les normes de la recette, exemple: la crème 35% se conserve au froid, pas question de la laisser une heure sur le coin de la table.

Par équilibre qualité et coût, nous voulons dire que l'aliment de première qualité (coût plus élevé) sera employé surtout en garniture, alors que l'aliment de seconde qualité sera employé pour les farces, les fonds, etc. Que les aliments soient de première ou de seconde qualité, tous devront être irréprochables quant à la fraîcheur et au goût.

B. L'unité 2.6 "L'utilisation des outils de mesure"

L'enseignant, tout en tenant compte des conditions matérielles de son atelier, devra fixer, avant l'examen, le degré de précision exigé et déterminer le temps alloué. Nous suggérons un degré de précision de 8% pour les recettes de 50 personnes et 5% pour celles de 25 personnes, pour ce qui concerne la pâtisserie; pour la cuisine, des degrés de 10 à 15% de précision sont acceptables.

Pour le temps alloué, le professeur fixera une limite raisonnable compte tenu des locaux et de l'organisation pédagogique.

C. L'unité 3.10 "La manipulation des couteaux"

Les termes "rapidité ou rapidité du geste" sont employés tant dans cette unité qu'au niveau des autres unités et il faudra les interpréter d'une façon identique. Pour mesurer objectivement chaque sous-unité par rapport à la "rapidité", l'enseignant devra, au tout début de l'évaluation, fixer le temps maximum alloué.

D. L'unité 5.16 "Singer les légumes"

L'expression "cuire légèrement la farine" nous suggère une remarque qui convient également pour plusieurs autres unités. Dû au fait qu'il n'existe aucun outil calibré permettant de mesurer ce geste, nous faisons appel au professionnalisme des enseignants pour qu'ils jugent si la farine est cuite légèrement, pas du tout ou beaucoup trop. Nous considérons qu'il est préférable de laisser place à un peu de subjectivité plutôt que d'omettre totalement l'évaluation de certaines unités d'apprentissage. La même remarque s'applique lorsque nous parlons de "symétrie", "uniformité", "régularité", "croustillant", etc.

E. L'unité 6.22 "L'addition de la garniture"

Le "choix de la coupe", le "degré de cuisson" ainsi le "moment de

l'addition de la garniture" dépendent de chaque recette. Pour évaluer ces sous-unités, il faudra avoir présent à l'esprit les exigences particulières de chaque recette.

F. L'unité 7.26 "Le transvasement"

Par uniformité et rapidité du transvasement, nous voulons signifier que chaque bol reçoit la même quantité requise de potage et, ceci, à l'aide d'un seul transvasement.

G. L'unité 8.33 "Le goût"

Comment mesurer hors de tout doute "l'équilibre de l'assaisonnement"? Encore une fois, ce sera l'enseignant qui devra considérer le terme "équilibre" avec la même connotation, quel que soit l'étudiant. Ce terme, comme aussi les termes "corsé" et "ne goûte pas la farine", sont des résultantes de comportements antérieurs et l'objectivité est assurée du fait que le goût des "crèmes de céleri" de chaque groupe d'étudiant sera évalué selon des mêmes critères.

H. L'unité 9.34 "Le temps de confection"

L'interprétation se fait comme suit: "L'étudiant qui respecte le temps requis, respecte automatiquement les trois autres sous-unités et obtient un niveau de maîtrise de 100%. L'étudiant qui dépasse le temps requis mais pas plus que de dix minutes, respecte les deux autres sous-unités "20 minutes et 30 minutes", obtenant ainsi un niveau de maîtrise de 75%. L'étudiant dépassant de 30 minutes le temps requis ne maîtrise nullement l'unité; il se situe à 0%".

I. L'unité 10.39 "La fermeture des éléments chauffants"

Les sous-unités s'interprètent en suivant le même procédé que pour les sous-unités de l'unité 9.34 à la différence, qu'au lieu de lire de 10, 20 et 30

minutes, nous lisons 1, 2 et 3 minutes.

Lors de l'utilisation des grilles, vous dépisterez certaines sous-unités difficiles à circonscrire. L'unité "onctuosité" devra s'interpréter dans le même sens que l'unité "goût". En ce qui a trait à l'expression "éliminer ou absence de perte injustifiée, nous voulons dire le parage minimum des légumes. Les extrémités des carottes seront coupées, mais juste à la longueur requise. Par l'expression "éliminer les pertes", nous voulons dire "sens d'économie" et sens de l'utilisation de tous les aliments. Par exemple: utiliser tous les aliments sans en laisser dans la plaque de service; bien remuer pour éviter le dessèchement des rebords, etc.

Enfin, dans les situations ambiguës, vous n'aurez qu'à vous référer aux remarques sur les unités précédentes, lesquelles fournissent les éclaircissements nécessaires.

D'ordre administratif

A. Notions d'affirmative et de négative

Les grilles sont présentées de façon à ce que les enseignants puissent attribuer un score. L'enseignant s'appliquera à bien interpréter les données de ce sous-chapitre.

Tout d'abord, une seule alternative est possible au niveau de l'évaluation de chaque sous-unité. L'évaluateur doit y répondre par l'affirmative ou la négative. Les réponses affirmatives s'obtiendront par un "oui", un "correct", un "fait correctement". Lorsque la formulation de la sous-unité s'y prête, l'affirmative par un "fait correctement" prédomine sur l'affirmative "oui", par exemple,

à la PCS 2, unité 3.7, nous pouvons lire comme deuxième sous-unité l'expression suivante: "Le pied de céleri est tronçonné". Cette sous-unité est notée soit par l'affirmative "oui" ou bien par "fait correctement". "Oui" signifie que le céleri fut tronçonné, alors que "fait correctement" signifie qu'il fut tronçonné de la bonne manière. Vous saisissez la différence? Il est d'une importance capitale d'en tenir compte tout au long de l'évaluation. La négative résulte d'une réponse "non", "pas correct" ou "pas fait correctement". Il faudra être vigilant dans le cas où l'évaluation d'une sous-unité entraîne une négation dans la formulation, par exemple, si l'on dit: "Le potage ne goûte pas la farine" et que c'est vrai, nous obtenons l'affirmative, alors il y a "maîtrise". Si, par-contre, le potage goûte la farine, la sous-unité est affectée d'une négation. Il n'existe aucune situation "milieu", pas de "partiellement". Les sous-unités sont maîtrisées ou elles ne le sont pas.

Illustrons, à l'aide d'un exemple, cette technique. Nous nous référerons à la PCS 2, unité d'apprentissage 1.1 "La rédaction du bon de commande". En ce qui a trait à la sous-unité: "Les dates de commande et de livraison doivent figurer", en voici l'interprétation:

1° Est-ce que les dates de commande et de livraison figurent? Si oui, l'étudiant maîtrise à 25% l'unité d'apprentissage.

2° Les deux dates peuvent figurer, mais être fausses, ce qui implique la négative "pas fait correctement".

3° S'il n'y apparaît qu'une seule date, ceci implique la négative.

4° Les dates sont inscrites, mais elles sont illisibles, ce qui implique la négative.

Nous n'avons présenté que quatre situations alors qu'il en existe certainement

d'autres. Il faut retenir qu'une sous-unité n'est maîtrisée que s'il n'y a pas le moindre reproche significatif qui l'affecte. Dans le cadre d'une négative à une sous-unité, ceci implique que le niveau de maîtrise de l'unité perd 25% de signification. Pour toutes les autres sous-unité, vous faites le même raisonnement.

B. L'obtention d'un score

Chaque unité d'apprentissage (identifiée à l'aide d'une décimale, ex.: 1.1, 1.2, 3.7, 4.15, etc.) possède quatre sous-unités. Chaque sous-unité obtenant une cote "affirmative" se traduit par l'obtention d'un niveau de maîtrise. Si l'enseignant obtient l'affirmative à trois sous-unités, il faudra encercler le chiffre "3" de la première colonne qui se ventile de 0 à 4. Si aucune sous-unité n'obtient l'affirmative, il faudra encercler le "0". A la fin de chaque domaine, il faut cumuler les niveaux de maîtrise obtenus et diviser cette sommation par le nombre d'unités. Ce résultat, pondéré par un pourcentage spécifique aux domaines (voir les explications fournies au chapitre de l'expérimentation), nous permet d'obtenir un score pondéré pour chaque domaine. La sommation de ces scores donnera une note qui, multipliée par 25, deviendra un pourcentage représentatif des habiletés manuelles du candidat, et ce, pour chacune des PCS.

Pour obtenir la note globale représentative des apprentissages des modules, il faudra pondérer les PCS qui ont servi à la vérification de la maîtrise de chacun des modules d'un niveau d'enseignement (ex.: secondaire IV) et faire la somme des scores pondérés des 8 ou 9 PCS.

Les grilles d'évaluation

Avant d'utiliser les grilles, nous recommandons à l'évaluateur de bien

assimiler les notions présentées aux sous-chapitres précédents (le contexte, la formulation et les commentaires à l'intention de l'utilisateur).

Les pages qui suivent présentent les réalisations concrètes de cette recherche, à savoir: les grilles proprement dites!

PCS 1

ASSORTIMENT DE SANDWICHS

	DEGRE DE MAITRISE	PONDERATION	SCORE
1.0 Mise en place			
1.1 La rédaction du bon de commande	0 1 2 3 4		
- Les dates de commande et de livraison doivent figurer			
- Tous les aliments nécessaires doivent être inscrits			
- Toutes les quantités requises doivent être inscrites			
- L'étudiant doit signer le bon			
1.2 La logique de disposition des aliments	0 1 2 3 4		
- Les aliments doivent être déposés en un même endroit			
- Les aliments doivent être déposés selon l'ordre d'utilisation			
- Tous les aliments requis doivent être à la portée de la main			
- Les aliments doivent être étalés et non entassés			
1.3 La logique de disposition de l'équipement	0 1 2 3 4		
- L'équipement doit être réuni en un même endroit			
- L'équipement doit être accessible d'un seul mouvement			
- L'étudiant utilise le minimum d'équipement requis			
- L'équipement doit être étalé et non entassé			
1.4 La qualité des aliments utilisés	0 1 2 3 4		
- Le choix des aliments s'effectue en fonction de leur utilisation			
- L'état des aliments lors de l'utilisation			
- La température des aliments lors de l'utilisation			
- L'équilibre, qualité et coût des aliments			

PCS 1

(SUITE)

1.5 L'utilisation de l'espace	0 1 2 3 4		
- L'utilisation de la plus petite superficie possible - L'étudiant évite les pas inutiles - Chaque geste favorise la progression - L'étudiant possède le sens de l'orientation			
TOTAL:	_____	8 %	____
2.0 Mesure des ingrédients			
2.6 L'utilisation des outils de mesure	0 1 2 3 4		
- Toutes les masses furent pesées - Tous les volumes furent mesurés - Le degré de précision obtenu rejoint les normes - Le respect du temps requis pour effectuer les mesures			
TOTAL:	_____	8 %	____
3.0 Préparations préliminaires des aliments			
3.7 Le ramollissement du beurre	0 1 2 3 4		
- L'étudiant devra tempérer le beurre à la température ambiante - Le beurre sera fouetté au malaxeur ou au fouet - Le beurre doit former le ruban lors du malaxage - Le beurre sera sans grumeau			
3.8 La préparation des légumes	0 1 2 3 4		
- Le céleri sera débarrassé de toutes les parties terreuses - Le céleri sera pelé - Les parrures seront réservées au frais - Le citron sera nettoyé			

PCS 1

(SUITE)

3.9	La coupe des légumes	0 1 2 3 4		
	- Le céleri sera coupé en brunoise - Les cornichons seront coupés en brunoise - Les olives seront hachées - La régularité des coupes			
3.10	La préparation des viandes	0 1 2 3 4		
	- Le jambon cuit sera découenné et dégraissé - Le jambon sera haché à la grille 1/16 - Le désossage du poulet s'effectuera sans perte - Hacher le poulet à la grille 1/16			
3.11	La manipulation des couteaux	0 1 2 3 4		
	- Maintenir fermement le couteau - Effectuer le mouvement de scie pour la coupe de la brunoise - Travailler avec les doigts recourbés vers l'intérieur - La rapidité du geste			
	TOTAL:	_____	8 %	____
4.0	Préparations pour la cuisson			
4.12	La préparation d'une chauffante pour les oeufs	0 1 2 3 4		
	- Utiliser une casserole pour la cuisson des oeufs - Poser délicatement les oeufs dans la casserole - Remplir la casserole d'eau froide - Tous les oeufs doivent être submergés			
	TOTAL:	_____	8 %	____

PCS 1

(SUITE)

5.0 Cuisson

5.13 La cuisson des oeufs

- Porter l'eau rapidement à ébullition
- Maintenir une forte ébullition
- Tous les oeufs demeurent submergés durant toute la cuisson
- Cuire dix à 12 minutes à compter du début de l'ébullition

0 1 2 3 4

TOTAL: _____ 12 % _____

6.0 Traitements après cuisson

6.14 L'écaillage des oeufs

- Rafraichir spontanément les oeufs
- Les laisser baigner à l'eau froide quelques minutes
- Les écailler rapidement
- Il ne restera aucune partie d'écaille

0 1 2 3 4

6.15 La confection de la garniture aux oeufs

- Ecraser les oeufs à l'aide d'un pilon ou d'un chinois
- Ajouter les légumes et mélanger délicatement
- L'assaisonnement se fera progressivement
- Lier avec la quantité de mayonnaise requise

0 1 2 3 4

6.16 La confection de la garniture au jambon

- Ajouter les cornichons et mélanger délicatement
- Lier avec la quantité de mayonnaise requise
- Assaisonner en excluant le sel
- Vérifier l'assaisonnement et rectifier si nécessaire

0 1 2 3 4

PCS 1

(SUITE)

6.17	La confection de la garniture au poulet - Ajouter le céleri et mélanger délicatement - Ajouter les assaisonnements et le jus de citron - Lier avec la quantité de mayonnaise requise - Vérifier l'assaisonnement et rectifier si nécessaire	0 1 2 3 4		
6.18	La confection des sandwichs - Tartiner les tranches de pain avec le beurre ramolli - Etendre uniformément la garniture sur une tranche et recouvrir - Les deux tranches de pain devront être disposées dans le même sens - La garniture couvrira toute la surface	0 1 2 3 4		
6.19	La conservation - Recouvrir les sandwichs d'un linge légèrement humide - Déposer chaque variété dans des cabarets différents - Poser au réfrigérateur - Effectuer ces tâches avec rapidité	0 1 2 3 4		
6.20	Le découpage des sandwichs - L'utilisation d'un tranche-lard dentelé - Enlever toutes les croûtes sans écraser les sandwichs - Couper les sandwichs en différentes formes - Régularité de la coupe	0 1 2 3 4		
	TOTAL:		8	

7.0	**Présentation**			
	7.21 La disposition des sandwichs - Les ranger dans un torpilleur ou un plat de service - Placer la garniture vers le haut - Séparer les variétés - Disposer avec symétrie	0 1 2 3 4		
	7.22 La décoration - Poser des papiers dentelles sur le torpilleur ou le plat de service - Centrer les papiers dentelles - Respecter l'alternance des couleurs pour la disposition des sandwichs - Décorer de persil frais en quantité requise	0 1 2 3 4		
	7.23 Le contrôle des portions - Le respect des directives quant au nombre - L'uniformité de l'épaisseur de la garniture dans les différents sandwichs - La quantité de garniture respecte les normes - La garniture ne déborde pas le sandwich	0 1 2 3 4		
	TOTAL:	_____	12 %	___
8.0	**Evaluation du produit final**			
	8.24 L'apparence au service - Les rebords des sandwichs ne sont pas arrondis - Les sandwichs n'ont pas séchés - La garniture a gardé sa couleur originale - L'harmonie des couleurs	0 1 2 3 4		

PCS 1

(SUITE)

8.25 La température au service

- Les sandwichs doivent être à la température ambiante ou très légèrement frais
- Le torpilleur ou plat de service sera légèrement frais ou à la température ambiante
- Le pain aura conservé sa fraîcheur
- Le persil sera très légèrement frais

0 1 2 3 4

8.26 Le goût

- Chaque variété de sandwich est bien assaisonnée
- Le sandwich au jambon laisse goûter le légèrement goût de fumé de cette viande
- Les sandwichs ne goûtent pas uniquement la mayonnaise
- Les sandwichs ne goûtent pas le beurre

0 1 2 3 4

8.27 La texture

- Toutes les garnitures ont une consistance moyenne
- La texture du jambon et du poulet est légèrement granuleuse
- La garniture aux oeufs est sans grumeau
- Aucune garniture n'adhère au palais

0 1 2 3 4

TOTAL: _____ 12 % _____

9.0 Temps de confection

9.28 Le temps de confection

- Pas plus de 15 minutes que le temps requis
- Pas plus de dix minutes que le temps requis
- Pas plus de cinq minutes que le temps requis
- Selon le temps requis

0 1 2 3 4

TOTAL: _____ 12 % _____

PCS 1

(SUITE)

10.0 Propreté et sécurité

10.29 La propreté personnelle

- Le lavage des mains s'effectue avant le travail et au besoin
- Les uniformes sont sans tache
- Les souliers sont très blancs
- Les ongles sont courts et propres

0 1 2 3 4

10.30 La propreté de l'équipement

- Il n'y a aucun cerne dans les casseroles et plats de service
- La grille du hachoir à viande était sans reproche
- Les cuillères étaient sans cerne
- Les couteaux étaient essuyés avant et après l'utilisation

0 1 2 3 4

10.31 Le nettoyage du poste de travail

- Le lavage adéquat des tables après l'utilisation
- Le lavage adéquat des planches de travail après l'utilisation
- Le lavage adéquat de l'équipement après l'utilisation
- Le balayage et/ou le lavage du plancher à la fin du travail (si nécessaire)

0 1 2 3 4

10.32 La manipulation sécuritaire de l'équipement et des aliments

- Aucun aliment glissant n'est laissé sur le plancher
- Les couteaux sont utilisés selon les règles
- Le respect des normes de sécurité pour l'utilisation des poêles au gaz et/ou électriques
- Il n'y a pas de bruits exagérés à la manipulation de l'équipement

0 1 2 3 4

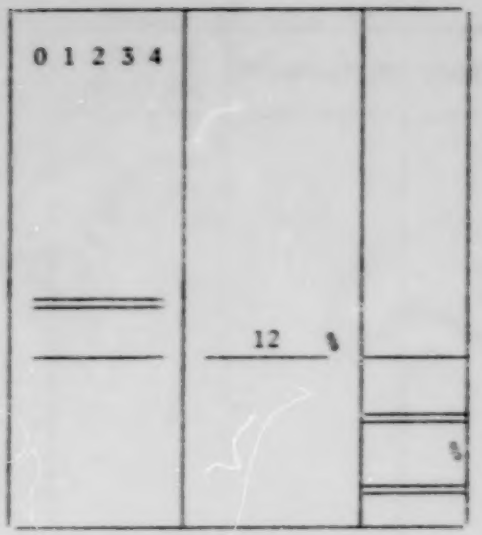
PCS 1

(SUITE)

10.33 La fermeture des éléments chauffants

- La fermeture ne s'effectue pas plus de trois minutes après la fin de l'utilisation
- La fermeture ne s'effectue pas plus de deux minutes après la fin de l'utilisation
- La fermeture ne s'effectue pas plus d'une minutes après la fin de l'utilisation
- La fermeture s'effectue dès la fin de l'utilisation

TOTAL:



PCS 2

CREME DE CELERI

	DEGRE DE MAITRISE	PONDERATION	SCORE
1.0 Mise en place			
1.1 La rédaction du bon de commande	0 1 2 3 4		
- Les dates de commande et de livraison doivent figurer			
- Tous les aliments nécessaires doivent être inscrits			
- Toutes les quantités requises doivent être inscrites			
- L'étudiant doit signer le bon			
1.2 La logique de disposition des aliments	0 1 2 3 4		
- Les aliments doivent être déposés en un même endroit			
- Les aliments doivent être déposés selon l'ordre d'utilisation			
- Tous les aliments requis doivent être à la portée de la main			
- Les aliments doivent être étalés et non entassés			
1.3 La logique de disposition de l'équipement	0 1 2 3 4		
- L'équipement doit être réuni en un même endroit			
- L'équipement doit être accessible d'un seul mouvement			
- L'étudiant utilise le minimum d'équipement requis			
- L'équipement doit être étalé et non entassé			
1.4 La qualité des aliments utilisés	0 1 2 3 4		
- Le choix des aliments s'effectue en fonction de leur utilisation			
- L'état des aliments lors de l'utilisation			
- La température des aliments lors de l'utilisation			
- L'équilibre, qualité et coût des aliments			

		0 1 2 3 4	
1.5	L'utilisation de l'espace		
	- L'utilisation de la pl.s petite superficie possible - L'étudiant évite les pas inutiles - Chaque geste favorise la progression - L'étudiant possède le sens de l'orientation		
	TOTAL:	____	8 % ____
2.0	Mesure des ingrédients		
		0 1 2 3 4	
2.6	L'utilisation des outils de mesure		
	- Toutes les masses furent pesées - Tous les volumes furent mesurés - Le degré de précision obtenu rejoint les normes - Le respect du temps requis pour effectuer les mesures		
	TOTAL:	____	8 % ____
3.0	Préparations préliminaires des aliments		
		0 1 2 3 4	
3.7	Les préparations de base du céleri		
	- La base du céleri est débarassée de toute la terre - Le pied du céleri est tronçonné - Les feuilles sont enlevées des tiges servant à la garniture - Les tiges servant à la garniture seront pelées		
		0 1 2 3 4	
3.8	Le parage des légumes		
	- Enlever toute la pelure de l'oignon - Enlever les extrémités des oignons - Enlever les extrémités aux tiges de céleri - Eliminer les pertes injustifiées		

PCS 2

(SUITE)

3.9	La coupe des légumes - Le choix de la coupe appropriée - La régularité de la forme - La régularité de la grosseur - L'absence de perte	0 1 2 3 4		
3.10	La manipulation des couteaux - Maintenir fermement le couteau - Effectuer le mouvement de scie pour la coupe de la brunoise - Travailler avec les doigts recourbés vers l'intérieur - La rapidité du geste	0 1 2 3 4		
3.11	La préparation du fond - Le concassage des os à la grosseur requise - Le mouillement des os à l'eau froide - Le blanchiment des os - Le rinçage des os	0 1 2 3 4		
	TOTAL:	_____	8 %	_____
4.0	Préparations pour la cuisson			
4.12	L'ouverture de la source de chaleur au bon moment - L'écart dans le temps entre l'ouverture et l'utilisation - L'obtention de la température requise au bon moment - Le temps nécessaire pour l'obtention de la bonne température - Le maintien d'une chaleur régulière	0 1 2 3 4		

PCS 2
(SUITE)

4.13	La confection du fond	0 1 2 3 4		
	- L'addition d'une mirepoix - L'addition d'un bouquet garni - Le mouillement à l'eau froide - La quantité d'assaisonnement ajoutée			
	TOTAL :	_____	8 %	___
5.0	Cuisson			
5.14	La cuisson du fond	0 1 2 3 4		
	- Maintenir une température régulière - Obtenir une faible ébullition - Cuire au moins quatre heures - Vérifier l'assaisonnement et passer à l'étamine			
5.15	Suer la mirepoix	0 1 2 3 4		
	- La mirepoix ne contient pas de carotte - Le corps gras devra être très chaud - L'utilisation d'une marmite qui retient la chaleur - Suer jusqu'à la transparence des légumes			
5.16	Singer les légumes	0 1 2 3 4		
	- Ajouter progressivement la farine - Remuer vigoureusement à la cuillère de bois ou au fouet - Cuire légèrement la farine - Aucun aliment ne doit avoir collé au fond			

PCS 2

(SUITE)

5.17	Le mouillement et la cuisson - Le choix du fond de cuisson - Le fond doit être chaud - La rapidité du transvasement du fond - Maintenir l'ébullition régulière	0 1 2 3 4		
5.18	La vérification de l'assaisonnement - Vérifier à la mi-cuisson - Ajouter les assaisonnements requis - Terminer la cuisson avant de réassaisonner - Regoûter à la fin de la cuisson	0 1 2 3 4		
5.19	La qualité de la cuisson - Les légumes de la mirepoix se réduisent en purée - Le légume de base se réduit en purée - Le roux doit être cuit - La garniture pochée demeure croustillante	0 1 2 3 4		
5.20	Le temps de cuisson - Saisir la mirepoix très rapidement - Après le mouillement des os, obtenir rapidement le point d'ébullition - Après le mouillement avec le fond, obtenir rapidement l'ébullition - Maintenir une ébullition régulière	0 1 2 3 4		
	TOTAL:	_____	12 %	_____

PCS 2
(SUITE)

6.0 Traitements après cuisson

6.21 Le passage de la crème — 0 1 2 3 4

- L'utilisation du chinois approprié
- L'utilisation du bain-marie approprié
- Remuer les aliments à l'aide d'une cuillère à bec
- Presser légèrement les aliments sur les parois du chinois

6.22 L'addition de la garniture — 0 1 2 3 4

- Le choix de la coupe pour la garniture
- Le degré de cuisson de la garniture
- Le moment de l'addition de la garniture
- La température de la garniture lors de son addition au potage

6.23 Le crémage — 0 1 2 3 4

- La fraîcheur de la crème
- Le choix de la catégorie de crème utilisée
- Le chauffage de la crème avant son addition
- La température du potage lors de cette liaison

6.24 La conservation de la crème selon l'utilisation — 0 1 2 3 4

- La conservation se fera au bain-marie
- Remuer occasionnellement
- Enlever la partie agglutinée avant le service
- Ne jamais faire rebouillir, mais bien la réchauffer

TOTAL: _____ 8 %

PCS 2

(SUITE)

7.0	**Présentation**			
7.25	**Le choix du couvert** - L'utilisation d'un bol à potage (bol à soupe) - Le bol doit être propre et sans brisure - L'utilisation de l'assiette appropriée - L'assiette doit être propre et sans brisure	0 1 2 3 4		
7.26	**Le transvasement** - Remuer avant chaque transvasement - L'utilisation de la louche appropriée - Il n'y a aucune coulisse sur le bol ni dans l'assiette - L'uniformité et la rapidité du transvasement	0 1 2 3 4		
7.27	**La décoration** - L'utilisation du papier dentelle - Le centrage du papier dentelle - La présence de la garniture à la surface - La présence d'un bouquet de persil	0 1 2 3 4		
7.28	**Le contrôle des portions** - Le respect des directives - Le choix de la louche requise - L'uniformité de la quantité de garniture - L'uniformité des portions	0 1 2 3 4		
	TOTAL:	_____	12 %	____

8.0 Evaluation du produit final

8.29 L'apparence au service — 0 1 2 3 4

- La couleur doit être d'un vert pâle
- Il ne doit pas y avoir de partie agglutinée à la surface
- Le persil doit être très frais
- La garniture doit être en évidence

8.30 La température au service — 0 1 2 3 4

- Le potage doit être très chaud
- Le bol doit être très chaud
- L'assiette doit être très chaude
- Le persil doit être à la température ambiante

8.31 La qualité de la cuisson — 0 1 2 3 4

- La garniture doit être légèrement croustillante
- Aucun aliment n'a collé à la casserole
- Aucun aliment n'a rôti
- Le potage ne présente aucune granule en suspension (sauf la garniture)

8.32 L'onctuosité — 0 1 2 3 4

- La consistance est moyenne
- Le potage n'adhère pas au palais
- Le potage n'adhère pas à la cuillère
- Le potage est moelleux au palais

8.33 Le goût

- Le potage ne goûte pas la farine
- Le potage fait ressortir le goût du céleri
- L'équilibre de l'assaisonnement
- Le corsé du fond de mouillement

	0 1 2 3 4		
TOTAL:		12 %	

9.0 Temps de confection

9.34 Le temps de confection

- Pas plus de 30 minutes que le temps requis
- Pas plus de 20 minutes que le temps requis
- Pas plus de dix minutes que le temps requis
- Selon le temps requis

	0 1 2 3 4		
TOTAL:		12 %	

10.0 Propreté et sécurité

10.35 La propreté personnelle

- Le lavage des mains s'effectue avant le travail et au besoin
- Les uniformes sont sans tache
- Les souliers sont très blancs
- Les ongles sont courts et propres

10.36 La propreté de l'équipement

- il n'y a aucun cerne dans les casseroles
- Les tiges du fouet sont parfaitement lisses
- Les cuillères sont lisses et sans cerne
- Les couteaux sont essuyés avant l'utilisation

	0 1 2 3 4		

PCS 2

(SUITE)

10.37 Le nettoyage du poste de travail — 0 1 2 3 4

- Le lavage adéquat des tables après l'utilisation
- Le lavage adéquat des planches de travail après l'utilisation
- Le lavage adéquat de l'équipement après l'utilisation
- Le balayage et/ou le lavage du plancher à la fin du travail (si nécessaire)

10.38 La manipulation sécuritaire de l'équipement et des aliments — 0 1 2 3 4

- Aucun aliment glissant n'est laissé sur le plancher
- Les couteaux sont utilisés selon les règles
- Le respect des normes de sécurité pour l'utilisation des poêles au gaz et/ou électriques
- Il n'y a pas de bruits exagérés à la manipulation de l'équipement

10.39 La fermeture des éléments chauffants — 0 1 2 3 4

- La fermeture ne s'effectue pas plus de trois minutes après la fin de l'utilisation
- La fermeture ne s'effectue pas plus de deux minutes après la fin de l'utilisation
- La fermeture ne s'effectue pas plus d'une minute après la fin de l'utilisation
- La fermeture s'effectue dès la fin de l'utilisation

TOTAL:	12 %	%

PCS 3

ROTI DE PORC, AU JUS

DEGRE DE MAITRISE	PONDERATION	SCORE
0 1 2 3 4		
0 1 2 3 4		
0 1 2 3 4		
0 1 2 3 4		

1.0 Mise en place

1.1 La rédaction du bon de commande

- Les dates de commande et de livraison doivent figurer
- Tous les aliments nécessaires doivent être inscrits
- Toutes les quantités requises doivent être inscrites
- L'étudiant doit signer le bon

1.2 La logique de disposition des aliments

- Les aliments doivent être déposés en un même endroit
- Les aliments doivent être déposés selon l'ordre d'utilisation
- Tous les aliments requis doivent être à la portée de la main
- Les aliments doivent être étalés et non entassés

1.3 La logique de disposition de l'équipement

- L'équipement doit être réuni en un même endroit
- L'équipement doit être accessible d'un seul mouvement
- L'étudiant utilise le minimum d'équipement requis
- L'équipement doit être étalé et non entassé

1.4 La qualité des aliments utilisés

- Le choix des aliments s'effectue en fonction de leur utilisation
- L'état des aliments lors de l'utilisation
- La température des aliments lors de l'utilisation
- L'équilibre, qualité et coût des aliments

PCS 3

(SUITE)

1.5 L'utilisation de l'espace

- L'utilisation de la plus petite superficie possible
- L'étudiant évite les pas inutiles
- Chaque geste favorise la progression
- L'étudiant possède le sens de l'orientation

0 1 2 3 4

TOTAL: _____ 8 % ____

2.0 Mesure des ingrédients

2.6 L'utilisation des outils de mesure

- Toutes les masses furent pesées
- Tous les volumes furent mesurés
- Le degré de précision obtenu rejoint les normes
- Le respect du temps requis pour effectuer les mesures

0 1 2 3 4

TOTAL: _____ 8 % ____

3.0 Préparations préliminaires des aliments

3.7 La préparation des légumes

- Le parage du céleri
- Le lavage du céleri
- L'oignon est débarrassé de toute sa pelure
- Les tiges de persil sont lavées

0 1 2 3 4

3.8 La coupe des légumes

- Le choix de la coupe appropriée
- La régularité de la forme
- La régularité de la grosseur
- L'absence de perte

0 1 2 3 4

PCS 3
(SUITE)

3.9	La coupe de la pièce de viande - Le désossage de la pièce - L'enlèvement du surplus de gras - L'enlèvement du surplus de membranes - Le découpage de la portion requise à 5% près	0 1 2 3 4	
3.10	La manipulation des couteaux - Maintenir fermement les couteaux - Effectuer un mouvement de scie pour la coupe des légumes - Travailler avec la pointe du couteau à désosser - La position sécuritaire des doigts	0 1 2 3 4	
	TOTAL:	_____	8 %
4.0	Préparations pour la cuisson		
4.11	L'assaisonnement des aliments - Assaisonner le rôti sur toute sa longueur - Assaisonner le rôti aux deux extrémités - L'utilisation de thym et de moutarde sèche - L'utilisation des assaisonnements de base	0 1 2 3 4	
4.12	Le ficelage - L'utilisation de la grosse corde à jambon - La régularité de l'espacement entre les ficelages - La liaison de chaque anneau sur le dessus - La tension modérée du ficelage	0 1 2 3 4	

PCS 3

(SUITE)

4.13 L'ouverture de la source de chaleur au bon moment — 0 1 2 3 4

- L'écart dans le temps entre l'ouverture et l'utilisation
- L'obtention de la température requise au bon moment
- Le temps nécessaire pour l'obtention de la bonne température
- Le maintien d'une chaleur régulière

TOTAL: ____ 8 ____

5.0 Cuisson

5.14 Saisir la viande — 0 1 2 3 4

- Faire saisir très vivement dans une rôtissoire sur le poêle
- Continuer la saisie à four très vif
- Saisir toutes les faces
- Diminuer la température après la saisie

5.15 Le contrôle de la cuisson du rôti — 0 1 2 3 4

- Tourner le rôti régulièrement
- Arroser le rôti régulièrement de son gras
- Dégraisser à la mi-cuisson
- Ajouter la mirepoix et le bouquet aromatique trois quarts d'heure avant la fin de cuisson

5.16 Le degré de cuisson obtenu — 0 1 2 3 4

- La mirepoix est cuite
- Les sucs de viande ne sont pas brûlés
- La viande est cuite au complet (sans laisser de parties rosées)
- Le rôti n'est desséché à aucun endroit

PCS 3

(SUITE)

5.17	Le temps de cuisson - Cuire rapidement la viande - Obtenir rapidement le rissolage de la viande - Maintenir une chaleur vive - Le respect du temps de cuisson	0 1 2 3 4	
	TOTAL:		12 %
6.0	Traitements après cuisson		
6.18	La conservation et le tranchage de la viande - La viande sera tranchée à la sortie du four - La viande sera conservée à une chaleur humide - La viande sera conservée à une chaleur supérieure à 140°F - Les tranches seront uniformes	0 1 2 3 4	
6.19	La confection du déglaçage - La rôtissoire sera dégraissée - Les sucs seront pincés - Le mouillement serait fait avec du fond - Bien remuer pour aller chercher les sucs	0 1 2 3 4	
6.20	La finition du jus - L'assaisonnement sera moyen - Le jus cuira au moins 20 minutes - Le jus sera passé au chinois fin - Effectuer au moins une vérification du goût	0 1 2 3 4	

PCS 3

(SUITE)

6.21 La disposition des aliments

- Deux tranches seront servies par assiette
- Les tranches seront légèrement superposées
- Le jus est nappé sur la viande
- Le jus ne baigne pas tous les aliments

0 1 2 3 4

TOTAL: 8 %

7.0 Présentation

7.22 Le choix du couvert

- L'utilisation de l'assiette appropriée
- L'assiette est propre et sans brisure
- L'assiette doit être chaude
- L'utilisation d'une saucière pour le jus additionnel

0 1 2 3 4

7.23 Le contrôle des portions

- Servir deux tranches par personne
- La portion de viande doit totaliser 150 grammes
- Napper de 40 à 50 ml de jus
- L'uniformité des tranches de viandes

0 1 2 3 4

7.24 Le transvasement

- L'utilisation d'une louche de 60 ml pour le jus
- L'utilisation de pinces pour déposer la viande
- Remuer le jus avant chaque transvasement
- La rapidité du geste

0 1 2 3 4

PCS 3

(SUITE)

7.25	La décoration	0 1 2 3 4		
	- Le jus demeure sous la viande - Le jus est d'un brun foncé - La viande n'est pas déchiquetée - La présence d'un bouquet de persil			
	TOTAL:		12 %	
8.0	Evaluation du produit final			
8.26	L'apparence au service	0 1 2 3 4		
	- La viande doit être d'un beau brun pâle - La viande n'a pas séché - Les tranches ne sont pas brisées - Le jus est limpide			
8.27	La température au service	0 1 2 5 4		
	- La viande doit être très chaude - Le jus doit être très chaud - L'assiette doit être très chaude - Le persil doit être à la température ambiante			
8.28	La qualité de la cuisson	0 1 2 3 4		
	- Le degré de cuisson de la viande correspond aux normes pour une viande blanche - La viande est rissolée sur les rebords - Le jus est bien réduit - La viande est tendre sous la dent			

8.29	Le goût	0 1 2 3 4		
	- On retrace le goût des assaisonnements particuliers - L'assaisonnement est équilibré - Le jus est corsé - Le porc a une saveur franche			
	TOTAL:		12 %	
9.0	Temps de confection			
9.30	Le temps de confection	0 1 2 3 4		
	- Pas plus de 30 minutes que le temps requis - Pas plus de 20 minutes que le temps requis - Pas plus de dix minutes que le temps requis - Selon le temps requis			
	TOTAL:		12 %	
10.0	Propreté et sécurité			
10.31	La propreté personnelle	0 1 2 3 4		
	- Le lavage des mains s'effectue avant le travail et au besoin - Les uniformes sont sans tache - Les souliers sont très blancs - Les ongles sont courts et propres			
10.32	La propreté de l'équipement	0 1 2 3 4		
	- Il n'y a aucun cerne dans les casseroles - Les tiges du fouet sont parfaitement lisses - Les cuillères sont lisses et sans cerne - Les couteaux sont essuyés avant l'utilisation			

PCS 3

(SUITE)

10.33 Le nettoyage du poste de travail

- Le lavage adéquat des tables après l'utilisation
- Le lavage adéquat des planches de travail après l'utilisation
- Le lavage adéquat de l'équipement après l'utilisation
- Le balayage et/ou le lavage du plancher à la fin du travail (si nécessaire)

0 1 2 3 4

10.34 La manipulation sécuritaire de l'équipement et des aliments

- Aucun aliment glissant n'est laissé sur le plancher
- Les couteaux sont utilisés selon les règles
- Le respect des normes de sécurité pour l'utilisation des poêles au gaz et/ou électriques
- Il n'y a pas de bruits exagérés à la manipulation de l'équipement

0 1 2 3 4

10.35 La fermeture des éléments chauffants

- La fermeture ne s'effectue pas plus de trois minutes après la fin de l'utilisation
- La fermeture ne s'effectue pas plus de deux minutes après la fin de l'utilisation
- La fermeture ne s'effectue pas plus d'une minute après la fin de l'utilisation
- La fermeture s'effectue dès la fin de l'utilisation

0 1 2 3 4

TOTAL: ____ 12 %

PCS 4

PATE DE POULET A L'AMERICAINE

	DEGRE DE MAITRISE	PONDERATION	SCORE
1.0 Mise en place			
1.1 La rédaction du bon de commande	0 1 2 3 4		
- Les dates de commande et de livraison doivent figurer			
- Tous les aliments nécessaires doivent être inscrits			
- Toutes les quantités requises doivent être inscrites			
- L'étudiant doit signer le bon			
1.2 La logique de disposition des aliments	0 1 2 3 4		
- Les aliments doivent être déposés en un même endroit			
- Les aliments doivent être déposés selon l'ordre d'utilisation			
- Tous les aliments requis doivent être à la portée de la main			
- Les aliments doivent être étalés et non entassés			
1.3 La logique de disposition de l'équipement	0 1 2 3 4		
- L'équipement doit être réuni en un même endroit			
- L'équipement doit être accessible d'un seul mouvement			
- L'étudiant utilise le minimum d'équipement requis			
- L'équipement doit être étalé et non entassé			
1.4 La qualité des aliments utilisés	0 1 2 3 4		
- Le choix des aliments s'effectue en fonction de leur utilisation			
- L'état des aliments lors de l'utilisation			
- La température des aliments lors de l'utilisation			
- L'équilibre, qualité et coût des aliments			

PCS 4

(SUITE)

1.5	L'utilisation de l'espace	0 1 2 3 4		
	- L'utilisation de la plus petite superficie possible - L'étudiant évite les pas inutiles - Chaque geste favorise la progression - L'étudiant possède le sens de l'orientation			
	TOTAL:	____	____ %	____
2.0	Mesure des ingrédients			
2.6	L'utilisation des outils de mesure	0 1 2 3 4		
	- Toutes les masses furent pesées - Tous les volumes furent mesurés - Le degré de précision obtenu rejoint les normes - Le respect du temps requis pour effectuer les mesures			
	TOTAL:	____	____ %	____
3.0	Préparations préliminaires des aliments			
3.7	Le pelage des légumes	0 1 2 3 4		
	- Peler les pommes de terre à l'économe - Peler les carottes à l'économe et sectionner adéquatement les extrémités - Peler complètement les oignons - Eliminer toute perte inutile			
3.8	La coupe des légumes	0 1 2 3 4		
	- Le choix de la coupe appropriée - La régularité de la forme - La régularité de la grosseur - L'absence de perte			

PCS 4

(SUITE)

3.9	La manipulation des couteaux	0 1 2 3 4		
	- Maintenir fermement le couteau - Effectuer le mouvement de scie pour la coupe de la brunoise - Travailler avec les doigts recourbés vers l'intérieur - La rapidité du geste			
3.10	Le bridage de la volaille	0 1 2 3 4		
	- Le bridage au niveau des ailes - Le bridage au niveau des cuisses - Le bridage au niveau du bout des pattes - Le bridage respecte les techniques de base			
3.11	La manipulation de l'aiguille à brider	0 1 2 3 4		
	- L'enfilage rapide - L'habileté à brider les deux ailes et la peau du coup - L'habileté à brider les pattes par entrecroisement - L'habileté à faire suivre la corde			
3.12	La confection d'une pâte à pâté	0 1 2 3 4		
	- Le sablage de la farine et du gras - Former une fontaine - Incorporer l'eau froide graduellement - Manipuler délicatement			
3.13	La vérification du pâton	0 1 2 3 4		
	- Le degré d'humidité - Le degré d'élasticité - La température de la pâte - La correction de l'humidité s'il y a lieu			
	TOTAL:	_____	8 %	_____

PCS 4

(SUITE)

4.0 Préparations pour la cuisson

4.14 L'ouverture de la source de chaleur au bon moment — 0 1 2 3 4

- L'écart dans le temps entre l'ouverture et l'utilisation
- L'obtention de la température requise au bon moment
- Le temps nécessaire pour l'obtention de la bonne température
- Le maintien d'une chaleur régulière

4.15 La confection du fond — 0 1 2 3 4

- L'addition d'une mirepoix
- L'addition d'un bouquet garni
- Le mouillement à l'eau froide
- La quantité d'assaisonnement ajoutée

4.16 Le roulage de la pâte — 0 1 2 3 4

- L'utilisation de la fraction la plus exacte
- Le farinage adéquat de la table
- Le façonnage rectangulaire de la fraction à abaisser
- L'uniformité de l'épaisseur

4.17 Le découpage des abaisses — 0 1 2 3 4

- La découpe de l'abaisse à la grandeur requise
- Le nombre d'abaisses correspondant au nombre de pâtés
- Les abaisses sont uniformes
- Il n'y a aucune perte injustifiée

TOTAL:	_____	8 %	____

PCS 4

(SUITE)

5.0 Cuisson

5.18	Le pochage de la volaille - La température du court-bouillon lors du mouillement - La régularité de la température lors de la cuisson - Le respect de la température exigée par le pochage - Le court-bouillon couvre la volaille pendant toute la cuisson	0 1 2 3 4	
5.19	La vérification de l'assaisonnement du court-bouillon - Goûter le court-bouillon au début et rectifier - Goûter le court-bouillon à la mi-cuisson et rectifier - Recuire - Regoûter	0 1 2 3 4	
5.20	La cuisson des légumes - Tous les légumes sont cuits séparément - Les légumes sont cuits à court-mouillement - Les légumes sont légèrement fermes après la cuisson - Les légumes sont égouttés immédiatement à la fin de cuisson	0 1 2 3 4	
5.21	La confection de la sauce d'accompagnement - La confection d'un roux blanc - La cuisson du roux - Le mouillement du roux chaud avec le court-bouillon chaud - L'assaisonnement et la cuisson au moins 20 minutes	0 1 2 3 4	
5.22	La vérification de l'assaisonnement - Vérifier à la mi-cuisson - Ajouter les assaisonnements requis - Terminer la cuisson avant de réassaisonner - Regoûter à la fin de la cuisson	0 1 2 3 4	

PCS 4

(SUITE)

5.23	Le degré de cuisson obtenu - Les légumes sont croustillants - La sauce est bien cuite - La chair du poulet se détache facilement des chairs - La chair de poulet n'est pas desséchée	0 1 2 3 4	
5.24	Le temps de cuisson - La volaille poche lentement - La sauce cuit lentement - Les pois cuisent rapidement - Les autres légumes cuisent rapidement	0 1 2 3 4	
	TOTAL:		12 %
6.0	Traitements après cuisson		
6.25	Le désossage et la coupe du poulet - Débrider le poulet - Désosser le poulet sans perte - Mélanger uniformément le brun et le blanc - Couper en cubes réguliers	0 1 2 3 4	
6.26	Confection de l'appareil - Mélanger délicatement le poulet et la garniture - Lier avec le velouté - Vérifier l'assaisonnement - Vérifier la consistance	0 1 2 3 4	

PCS 4

(SUITE)

6.27	Façonnage des pâtés - L'utilisation d'une cocotte en terre cuite - Le transvasement uniforme - Le recouvrement de l'abaisse - Presser l'abaisse et les rebords de la cocotte	0 1 2 3 4		
6.28	Cuisson des pâtés - Perforer le dessus du pâté - Dorer - Cuire à four vif - Respecter le temps requis	0 1 2 3 4		
	TOTAL:		8 %	
7.0	Présentation			
7.29	Le choix du couvert - L'utilisation de l'assiette appropriée - L'assiette est propre et sans brisure - L'assiette doit être chaude - L'utilisation d'une saucière pour un peu de jus	0 1 2 3 4		
7.30	Le contrôle des portions - Le respect des directives - Le choix de la louche requise - L'uniformité de la quantité de garniture - L'uniformité des portions	0 1 2 3 4		

PCS 4

(SUITE)

7.31 Le transvasement

- Remuer avant chaque transvasement
- L'utilisation de la louche appropriée
- Il n'y a aucune coulisse sur le bol et dans l'assiette
- L'uniformité et la rapidité du transvasement

0 1 2 3 4

7.32 La décoration

- L'utilisation d'un papier dentelle
- Le centrage du papier dentelle
- Le doré de la pâte
- La présence d'un bouquet de persil

0 1 2 3 4

TOTAL: 12 %

8.0 Evaluation du produit final

8.33 L'apparence au service

- La pâte doit être d'un beau doré
- Il ne doit pas y avoir de partie légèrement brûlée
- Le persil doit être frais
- La cocotte de service donne belle apparence

0 1 2 3 4

8.34 La température au service

- L'assiette doit être chaude
- La cocotte doit être chaude
- L'appareil doit être chaud
- La pâte doit être chaude

0 1 2 3 4

PCS 4
(SUITE)

8.35 La qualité de la cuisson

- Les légumes sont légèrement croustillants
- Le poulet demeure en cube
- La pâte est cuite au-dessous
- Aucun aliment n'est trop rôti

0 1 2 3 4

8.36 L'onctuosité

- La consistance de l'appareil est moyenne
- L'appareil n'adhère pas au palais
- L'appareil n'adhère pas exagérément à la fourchette
- La sauce est moelleuse au palais

0 1 2 3 4

8.37 Le goût

- Le poulet est corsé
- La sauce est corsée
- Chaque légume a conservé son goût
- L'équilibre des assaisonnements

0 1 2 3 4

TOTAL: ____ 12 ____

9.0 Temps de confection

9.38 Le temps de confection

- Pas plus de 30 minutes que le temps requis
- Pas plus de 20 minutes que le temps requis
- Pas plus de dix minutes que le temps requis
- Selon le temps requis

0 1 2 3 4

TOTAL: ____ 12 ____

PCS 4

(SUITE)

10.0 Propreté et sécurité

10.39 La propreté personnelle

- Le lavage des mains s'effectue avant le travail et au besoin
- Les uniformes sont sans tache
- Les souliers sont très blancs
- Les ongles sont courts et propres

0 1 2 3 4

10.40 La propreté de l'équipement

- Il n'y a aucun cerne dans les casseroles
- Les tiges du fouet sont parfaitement lisses
- Les cuillères sont lisses et sans cerne
- Les couteaux sont essuyés avant l'utilisation

0 1 2 3 4

10.41 Le nettoyage du poste de travail

- Le lavage adéquat des tables après l'utilisation
- Le lavage adéquat des planches de travail après l'utilisation
- Le lavage adéquat de l'équipement après l'utilisation
- Le balayage et/ou le lavage du plancher à la fin du travail (si nécessaire)

0 1 2 3 4

10.42 La manipulation sécuritaire de l'équipement et des aliments

- Aucun aliment glissant n'est laissé sur le plancher
- Les couteaux sont utilisés selon les règles
- Le respect des normes de sécurité pour l'utilisation des poêles au gaz et/ou électriques
- Il n'y a pas de bruits exagérés à la manipulation de l'équipement

0 1 2 3 4

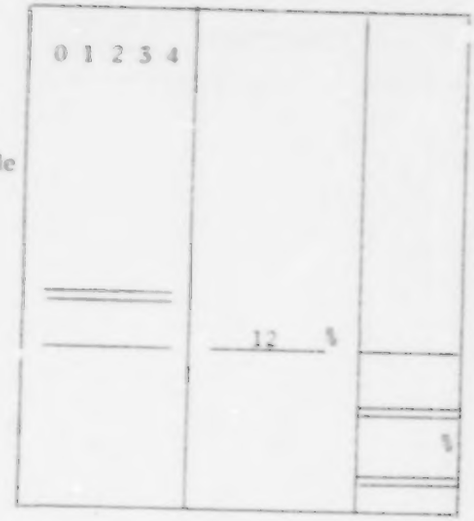
PCS 4

(SUITE)

10.43 La fermeture des éléments chauffants

- La fermeture ne s'effectue pas plus de trois minutes après la fin de l'utilisation
- La fermeture ne s'effectue pas plus de deux minutes après la fin de l'utilisation
- La fermeture ne s'effectue pas plus d'une minute après la fin de l'utilisation
- La fermeture s'effectue dès la fin de l'utilisation

TOTAL:



PCS 5

UN DEJEUNER COMPLET

	DEGRE DE MAITRISE	PONDERATION	SCORE
1.0 Mise en place			
1.1 La rédaction du bon de commande - Les dates de commande et de livraison doivent figurer - Tous les aliments nécessaires doivent être inscrits - Toutes les quantités requises doivent être inscrites - L'étudiant doit signer le bon	0 1 2 3 4		
1.2 La logique de disposition des aliments - Les aliments doivent être déposés en un même endroit - Les aliments doivent être déposés selon l'ordre d'utilisation - Tous les aliments requis doivent être à la portée de la main - Les aliments doivent être étalés et non entassés	0 1 2 3 4		
1.3 La logique de disposition de l'équipement - L'équipement doit être réuni en un même endroit - L'équipement doit être accessible d'un seul mouvement - L'étudiant utilise le minimum d'équipement requis - L'équipement doit être étalé et non entassé	0 1 2 3 4		
1.4 La qualité des aliments utilisés - Le choix des aliments s'effectue en fonction de leur utilisation - L'état des aliments lors de l'utilisation - La température des aliments lors de l'utilisation - L'équilibre, qualité et coût des aliments	0 1 2 3 4		

PCS 5

(SUITE)

1.5	L'utilisation de l'espace	0 1 2 3 4		
	- L'utilisation de la plus petite superficie possible - L'étudiant évite les pas inutiles - Chaque geste favorise la progression - L'étudiant possède le sens de l'orientation			
	TOTAL:	_____	8 %	____
2.0	Mesure des ingrédients			
2.6	L'utilisation des outils de mesure	0 1 2 3 4		
	- Toutes les masses furent pesées - Tous les volumes furent mesurés - Le degré de précision obtenu rejoint les normes - Le respect du temps requis pour effectuer les mesures			
	TOTAL:	_____	8 %	____
3.0	Préparations préliminaires des aliments			
3.7	La préparation du jambon	0 1 2 3 4		
	- Parer le jambon - L'absence de gras - L'absence de gelée - Couper le jambon en cubes réguliers			
3.8	Préparation des légumes et du beurre	0 1 2 3 4		
	- Le beurre doit être en pommade - Utiliser une partie de feuille de laitue très verte - Enlever le pédoncule de la tomate - Enlever deux fines tranches aux extrémités et trancher			

3.9 Préparation du pamplemousse

0 1 2 3 4

- Laver le pamplemousse
- Le sectionner dans le sens inverse aux extrémités
- Couper le contour intérieur à l'aide d'un couteau à pamplemousse
- Couper chaque demie suprême

3.10 Confection du jus

0 1 2 3 4

- Laver les oranges
- Les essuyer et les couper en deux
- Presser et retirer la pulpe et les noyaux
- Eviter les pertes inutiles

TOTAL: _____ 8 % _____

4.0 Préparations pour la cuisson

4.11 Préparation des oeufs

0 1 2 3 4

- Utiliser deux oeufs
- Les casser dans un cul-pull ou bol équivalent
- Mélanger le jaune et le blanc pour qu'ils deviennent homogènes
- Ajouter un peu de lait et assaisonner légèrement

4.12 L'ouverture de la source de chaleur au bon moment

0 1 2 3 4

- L'écart dans le temps entre l'ouverture et l'utilisation
- L'obtention de la température requise au bon moment
- Le temps nécessaire pour l'obtention de la bonne température
- Le maintien d'une chaleur régulière

TOTAL: _____ 8 % _____

PCS 5

(SUITE)

5.0 Cuisson

5.13 Le chauffage de la poêle

- Utiliser une poêle de 7" en acier bleu
- Chauffer la poêle avec de l'huile
- Retirer l'huile et bien essuyer l'intérieur
- Chauffer vivement la poêle et son corps gras

0 1 2 3 4

5.14 La cuisson de l'omelette

- Ajouter les oeufs battus d'un seul mouvement
- Ramener vers le centre la partie cuite
- Diminuer la chaleur légèrement
- Remuer continuellement à l'aide d'une fourchette

0 1 2 3 4

5.15 Le façonnage de l'omelette

- A demie cuisson, ajouter les dés de jambon chaud
- Cesser de remuer et replier en deux l'omelette
- Obtenir la forme d'un demi-cercle
- Cuire quelques secondes pour dorer la partie inférieure de l'omelette

0 1 2 3 4

5.16 Confection du café

- Vérifier pour que l'eau soit bouillante
- Mesurer la juste quantité de café
- Ebouillanter le café
- Conserver au chaud

0 1 2 3 4

5.17 La cuisson des rôties

- L'utilisation de pain à sandwich
- Le réglage du grille-pain
- Le beurrage dès la sortie du grille-pain
- Couper en diagonale

0 1 2 3 4

PCS 5

(SUITE)

5.18	Le temps de cuisson	0 1 2 3 4		
	- La poêle est fumante - Les oeufs sont saisis - Le moulage le fait rapidement - Le respect du temps requis			
5.19	La qualité de la cuisson	0 1 2 3 4		
	- L'omelette est dorée - Les oeufs sont bien agglutinés - Aucune partie n'est surcuite - Les oeufs ne sont pas desséchés			
	TOTAL:	_____	12 %	____
6.0	Traitements après cuisson			
6.20	La conservation des aliments	0 1 2 3 4		
	- Le jus est au froid - Le café demeure dans la cafetière jusqu'au service - Les rôties sont au réchaud (chaleur sèche) - L'omelette est au chaud			
	TOTAL:	_____	8 %	____
7.0	Présentation			
7.21	Le choix du couvert	0 1 2 3 4		
	- L'utilisation d'un verre transparent de 4 onces pour le jus - L'utilisation d'une assiette à déjeuner propre et sans brisure - L'utilisation d'une assiette à pain propre et sans brisure pour les rôties - L'utilisation d'une assiette à pain pour le demi-pamplemousse			

7.22	La disposition dans l'assiette à déjeuner - L'omelette est tournée dans l'assiette d'un seul mouvement - L'omelette couvre la moitié de l'assiette - Sur l'autre moitié de l'assiette, déposer une feuille de laitue - Déposer une tranche de tomate	0 1 2 3 4	
7.23	La présentation du pamplemousse - Le pamplemousse est placé sur papier dentelle - Décoration d'une cerise Accompagner d'une cuillère à pamplemousse - Le pamplemousse n'est pas brisé par le couteau	0 1 2 3 4	
7.24	Le contrôle des portions - Quatre onces de jus, et un café - Deux oeufs - Deux rôties - Un demi-pamplemousse	0 1 2 3 4	
	TOTAL:	____	12 % ____
8.0	Evaluation du produit final		
8.25	L'apparence au service - L'omelette doit être dorée - Les rôties doivent être dorées uniformément - Le vert de la laitue est très franc - L'omelette n'est pas ridée	0 1 2 3 4	

PCS 5

(SUITE)

8.26 La température au service

- Le jus est froid de même que le pamplemousse
- L'omelette est chaude et sur une assiette chaude
- Les rôties sont chaudes et posées sur une assiette chaude
- Le café est très chaud

0 1 2 3 4

8.27 La qualité de la cuisson

- La garniture de jambon est bien cuite
- L'omelette est légèrement ferme
- L'omelette est dorée
- Les rôties ont une cuisson uniforme et dorée

0 1 2 3 4

8.28 Le goût

- Le café n'a pas de goût amer
- L'omelette est assaisonnée uniformément
- Le pamplemousse n'est pas trop acide
- Le jus n'est pas trop acide

0 1 2 3 4

TOTAL: _____ 12 % _____

9.0 Temps de confection

9.29 Le temps de confection

- Pas plus de 30 minutes que le temps requis
- Pas plus de 20 minutes que le temps requis
- Pas plus de dix minutes que le temps requis
- Selon le temps requis

0 1 2 3 4

TOTAL: _____ 12 % _____

PCS 5

(SUITE)

10.0 Propreté et sécurité			
10.30 La propreté personnelle	0 1 2 3 4		
- Le lavage des mains s'effectue avant le travail et au besoin - Les uniformes sont sans tache - Les souliers sont très blancs - Les ongles sont courts et propres			
10.31 La propreté de l'équipement	0 1 2 3 4		
- La poêle est nettoyée avant l'utilisation - La spatule est sans cerne - Le cul-pull est sans cerne - Les couteaux sont essuyés avant l'utilisation			
10.32 Le nettoyage du poste de travail	0 1 2 3 4		
- Le lavage adéquat des tables après l'utilisation - Le lavage adéquat des planches de travail après l'utilisation - Le lavage adéquat de l'équipement après l'utilisation - Le balayage et/ou le lavage du plancher à la fin du travail (si nécessaire)			
10.33 La manipulation sécuritaire de l'équipement et des aliments	0 1 2 3 4		
- Aucun aliment glissant n'est laissé sur le plancher - Les couteaux sont utilisés selon les règles - Le respect des normes de sécurité pour l'utilisation des poêles au gaz et/ou électriques - Il n'y a pas de bruits exagérés à la manipulation de l'équipement			

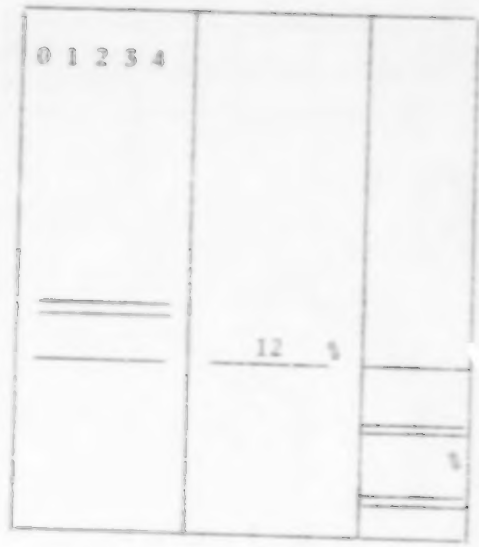
PCS 5

(SUITE)

10.34 La fermeture des éléments chauffants

- La fermeture ne s'effectue pas plus de trois minutes après la fin de l'utilisation
- La fermeture ne s'effectue pas plus de deux minutes après la fin de l'utilisation
- La fermeture ne s'effectue pas plus d'une minute après la fin de l'utilisation
- La fermeture s'effectue dès la fin de l'utilisation

TOTAL:



PCS 6

NOUILLES AU BEURRE

	DEGRE DE MAITRISE	PONDERATION	SCORE
1.0 Mise en place			
1.1 La rédaction du bon de commande	0 1 2 3 4		
- Les dates de commande et de livraison doivent figurer - Tous les aliments nécessaires doivent être inscrits - Toutes les quantités requises doivent être inscrites - L'étudiant doit signer le bon			
1.2 La logique de disposition des aliments	0 1 2 3 4		
- Les aliments doivent être déposés en un même endroit - Les aliments doivent être déposés selon l'ordre d'utilisation - Tous les aliments requis doivent être à la portée de la main - Les aliments doivent être étalés et non entassés			
1.3 La logique de disposition de l'équipement	0 1 2 3 4		
- L'équipement doit être réuni en un même endroit - L'équipement doit être accessible d'un seul mouvement - L'étudiant utilise le minimum d'équipement requis - L'équipement doit être étalé et non entassé			
1.4 La qualité des aliments utilisés	0 1 2 3 4		
- Le choix des aliments s'effectue en fonction de leur utilisation - L'état des aliments lors de l'utilisation - La température des aliments lors de l'utilisation - L'équilibre, qualité et coût des aliments			

PCS 6

(SUITE)

1.5	L'utilisation de l'espace	0 1 2 3 4		
	- L'utilisation de la plus petite superficie possible - L'étudiant évite les pas inutiles - Chaque geste favorise la progression - L'étudiant possède le sens de l'orientation			
	TOTAL:	_____	8 %	____
2.0	Mesure des ingrédients			
2.6	L'utilisation des outils de mesure	0 1 2 3 4		
	- Toutes les masses furent pesées - Tous les volumes furent mesurés - Le degré de précision obtenu rejoint les normes - Le respect du temps requis pour effectuer les mesures			
	TOTAL:	_____	8 %	____
3.0	Préparations préliminaires des aliments			
3.7	Préparation des nouilles et de la chauffante	0 1 2 3 4		
	- Casser les nouilles à la longueur requise - Utiliser une casserole qui possède au moins cinq fois le volume des aliments à cuire - Ajouter de l'huile - Saler généreusement			
	TOTAL:	_____	8 %	____

4.0 Préparations pour la cuisson

4.8 L'ouverture de la source de chaleur au bon moment — 0 1 2 3 4

- L'écart dans le temps entre l'ouverture et l'utilisation
- L'obtention de la température requise au bon moment
- Le temps nécessaire pour l'obtention de la bonne température
- Le maintien d'une chaleur régulière

TOTAL: _____ 8 % ____

5.0 Cuisson

5.9 La cuisson des nouilles — 0 1 2 3 4

- L'eau doit être à forte ébullition
- Ajouter les nouilles d'un seul coup
- Remuer rapidement au début
- Remuer fréquemment

5.10 La qualité de la cuisson — 0 1 2 3 4

- Les nouilles sont légèrement fermes
- Les nouilles ne sont pas brisées
- Les nouilles n'adhèrent pas ensemble
- La cuisson s'est effectuée rapidement

TOTAL: _____ 12 % ____

PCS 6

(SUITE)

6.0	**Traitements après cuisson**			
	6.11 **L'égouttage des nouilles**	0 1 2 3 4		
	- Retirer les nouilles dans un tamis ou un chinois - Les rincer à l'eau chaude - Les laisser égoutter - Les remuer légèrement pour faciliter l'égouttage			
	6.12 **Le sautage des nouilles**	0 1 2 3 4		
	- Les sauter au beurre chaud - La poêle doit être très chaude - Assaisonner de sel et de poivre - Les sauter légèrement par petites quantités			
	6.13 **La conservation**	0 1 2 3 4		
	- Les conserver dans une plaque à table-chaude - Badigeonner un peu de beurre fondu - La température de la table-chaude sera moyenne - Recouvrir la plaque d'un papier ciré			
	TOTAL:	____	___8___ %	____
7.0	**Présentation**			
	7.14 **Le choix du couvert**	0 1 2 3 4		
	- L'utilisation d'un ravier - Le ravier sera propre et sans brisure - L'utilisation d'une assiette à entremets - L'assiette sera propre et sans brisure			

PCS 6

(SUITE)

7.15	Le service	0 1 2 3 4		
	- Enlever tout le papier ciré - Utiliser une pince tout usage - Il n'y a aucune nouille sur les rebords du couvert - Ne pas trop remuer les nouilles			
7.16	La décoration	0 1 2 3 4		
	- L'utilisation du papier dentelle - Le centrage du papier dentelle - La présence d'un bouquet de persil - Les nouilles ne sont pas prises dans un pain			
7.17	Le contrôle des portions	0 1 2 3 4		
	- Le respect des directives - Le choix des pinces appropriées - L'uniformité des portions - L'absence de perte dans la plaque			
	TOTAL:	_____	12 %	____
8.0	Evaluation du produit final			
8.18	L'apparence au service	0 1 2 3 4		
	- Les nouilles n'adhèrent pas ensemble - Il n'y a pas de nouilles de séchées - Les nouilles sont luisantes - Le persil doit être frais			

8.19 La température au service

- Les nouilles sont très chaudes
- Le ravier est très chaud
- L'assiette est chaude
- Le persil est à la température ambiante

0 1 2 3 4

8.20 Le goût

- Les nouilles ne goûtent pas "farineux"
- L'équilibre de l'assaisonnement
- Le goût du beurre est en évidence
- Les nouilles ne collent pas au palais

0 1 2 3 4

TOTAL: _____ 12 % _____

9.0 Temps de confection

9.21 Le temps de confection

- Pas plus de 15 minutes que le temps requis
- Pas plus de dix minutes que le temps requis
- Pas plus de cinq minutes que le temps requis
- Selon le temps requis

0 1 2 3 4

TOTAL: _____ 12 % _____

10.0 Propreté et sécurité

10.22 La propreté personnelle

- Le lavage des mains s'effectue avant le travail et au besoin
- Les uniformes sont sans tache
- Les souliers sont très blancs
- Les ongles sont courts et propres

0 1 2 3 4

PCS 6

(SUITE)

10.23 La propreté de l'équipement — 0 1 2 3 4

- Il n'y a pas de cerne dans les casseroles
- La poêle est essuyée avant l'utilisation
- Les pinces sont propres
- Toutes les perforations du chinois ou du tamis sont propres

10.24 Le nettoyage du poste de travail — 0 1 2 3 4

- Le lavage adéquat des tables après l'utilisation
- Le lavage adéquat des planches de travail après l'utilisation
- Le lavage adéquat de l'équipement après l'utilisation
- Le balayage et/ou le lavage du plancher à la fin du travail (si nécessaire)

10.25 La manipulation sécuritaire de l'équipement et des aliments — 0 1 2 3 4

- Aucun aliment glissant n'est laissé sur le plancher
- Les couteaux sont utilisés selon les règles
- Le respect des normes de sécurité pour l'utilisation des poêles au gaz et/ou électriques
- Il n'y a pas de bruits exagérés à la manipulation de l'équipement

10.26 La fermeture des éléments chauffants — 0 1 2 3 4

- La fermeture ne s'effectue pas plus de trois minutes après la fin de l'utilisation
- La fermeture ne s'effectue pas plus de deux minutes après la fin de l'utilisation
- La fermeture ne s'effectue pas plus d'une minute après la fin de l'utilisation
- La fermeture s'effectue dès la fin de l'utilisation

TOTAL:		12	%
			%

PCS 7

TARTE AUX POMMES

	DEGRE DE MAITRISE	PONDERATION	SCORE
1.0 Mise en place			
1.1 La rédaction du bon de commande	0 1 2 3 4		
- Les dates de commande et de livraison doivent figurer			
- Tous les aliments nécessaires doivent être inscrits			
- Toutes les quantités requises doivent être inscrites			
- L'étudiant doit signer le bon			
1.2 La logique de disposition des aliments	0 1 2 3 4		
- Les aliments doivent être déposés en un même endroit			
- Les aliments doivent être déposés selon l'ordre d'utilisation			
- Tous les aliments requis doivent être à la portée de la main			
- Les aliments doivent être étalés et non entassés			
1.3 La logique de disposition de l'équipement	0 1 2 3 4		
- L'équipement doit être réuni en un même endroit			
- L'équipement doit être accessible d'un seul mouvement			
- L'étudiant utilise le minimum d'équipement requis			
- L'équipement doit être étalé et non entassé			
1.4 La qualité des aliments utilisés	0 1 2 3 4		
- Le choix des aliments s'effectue en fonction de leur utilisation			
- L'état des aliments lors de l'utilisation			
- La température des aliments lors de l'utilisation			
- L'équilibre, qualité et coût des aliments			

PCS 7

(SUITE)

1.5	**L'utilisation de l'espace**	0 1 2 3 4		
	- L'utilisation de la plus petite superficie possible - L'étudiant évite les pas inutiles - Chaque geste favorise la progression - L'étudiant possède le sens de l'orientation			
	TOTAL:	____	8 %	____
2.0	Mesure des ingrédients			
2.6	L'utilisation des outils de mesure	0 1 2 3 4		
	- Toutes les masses furent pesées - Tous les volumes furent mesurés - Le degré de précision obtenu rejoint les normes - Le respect du temps requis pour effectuer les mesures			
	TOTAL:	____	8 %	____
3.0	Préparations préliminaires des aliments			
3.7	La préparation des pommes	0 1 2 3 4		
	- Enlenver toute la pelure - Enlever tout le coeur - Conserver le fruit à l'eau citronnée - La rapidité du geste (les pommes ne doivent pas brunir)			
3.8	La coupe des pommes	0 1 2 3 4		
	- Le choix de la coupe appropriée - La régularité de la forme - L'absence de perte injustifiée - La rapidité de la coupe (ne doivent pas brunir)			

PCS 7
(SUITE)

3.9	La manipulation des couteaux	0 1 2 3 4		
	- Utiliser l'économe pour le pelage - Utiliser l'évideur pour enlever le coeur - Utiliser le couteau d'office pour la coupe - Rapidité du geste avec le couteau d'office			
3.10	Le tamisage	0 1 2 3 4		
	- L'utilisation du tamis approprié - Le choix de la bonne grandeur de tamis - La souplesse du tamisage - Le tamisage dans un grand contenant			
3.11	Le sablage des ingrédients	0 1 2 3 4		
	- Sabler en premier lieu la farine et le sel - Sabler ce premier mélange avec le gras - La délicatesse du sablage - La finesse du grain de pâte			
3.12	La confection de la pâte	0 1 2 3 4		
	- Faire une fontaine - Incorporer les trois quarts de l'eau demandée - Mélanger très délicatement - Compléter le mouillement si nécessaire			
3.13	La conservation de la pâte	0 1 2 3 4		
	- Poser la pâte dans une lèchefrite farinée - Saupoudrer de farine le dessus du pâton - Couvrir le pâton d'un linge humide - Conserver la pâte au froid			
	TOTAL:	_____	8 %	____

4.0 Préparations pour la confection

4.14 L'ouverture de la source de chaleur au bon moment — 0 1 2 3 4

- L'écart dans le temps entre l'ouverture et l'utilisation
- L'obtention de la température requise au bon moment
- Le temps nécessaire pour l'obtention de la bonne température
- Le maintien d'une chaleur vive

4.15 Abaisser la pâte — 0 1 2 3 4

- Fariner la table uniformément
- L'utilisation de la juste fraction du pâton
- Abaisser de façon circulaire
- L'uniformité de l'épaisseur de l'abaisse

4.16 Le fonçage — 0 1 2 3 4

- Plier l'abaisse en deux et la déposer dans l'assiette
- Voir à ce que l'abaisse touche à toutes les parois internes de l'assiette
- Couper les rebords à angle aigu
- Piquer le fond uniformément

4.17 Remplir de pommes et couvrir — 0 1 2 3 4

- Ajouter la quantité de pommes requise
- Sucrer légèrement
- Dorer les rebords et couvrir d'une abaisse avec incisions
- Presser les rebords de l'abaisse et dorer

TOTAL :	_____	8 ½	____

PCS 7

(SUITE)

5.0 Cuisson

5.18 La cuisson des tartes — 0 1 2 3 4

- Partir la cuisson dans un four très chaud
- Dix minutes après le début, cuire à chaleur moyenne
- Contrôler la force des deux éléments du four
- Faire la rotation des tartes dans le four, si nécessaire

5.19 Le degré de cuisson obtenu — 0 1 2 3 4

- Les tartes sont dorées
- L'abaisse supérieure est bien cuite
- L'abaisse inférieure est bien cuite
- Aucun morceau de pommes n'a sorti de la tarte et brûlé

5.20 Le temps de cuisson — 0 1 2 3 4

- Cuire rapidement au début (environ dix minutes)
- Cuire à chaleur moyenne le reste du temps (environ 20 minutes)
- Le four doit être très vif lorsque l'on ajoute la tarte au début
- Le respect du temps de cuisson préalablement établi

TOTAL: _____ 12 % _____

6.0 Traitements après cuisson

6.21 La conservation — 0 1 2 3 4

- Vérifier si l'abaisse inférieure se détache bien du moule
- Conserver à une chaleur sèche
- Faire six incisions légères sur le dessus
- Ne couper qu'à l'ordre et sur demande

TOTAL: _____ 8 % _____

PCS 7
(SUITE)

7.0	**Présentation**			
	7.22 **Le choix du couvert** - La grandeur de l'assiette utilisée - La température de l'assiette utilisée - La propreté de l'assiette utilisée - L'assiette doit être sans brisure	0 1 2 3 4		
	7.23 **Le transvasement** - Ne couper les pointes qu'à l'ordre - Couper la tarte en six parties uniformes - Utiliser une spatule triangulaire - Tout l'appareil demeure entre les deux abaisses	0 1 2 3 4		
	TOTAL:	_____	12 %	____
8.0	**Evaluation du produit final**			
	8.24 **L'apparence au service** - Le dessus est bien doré - Le dessous est légèrement doré - La garniture ne s'affaisent pas sur les rebords de la pointe - La croûte n'est pas brisée	0 1 2 3 4		
	8.25 **La qualité de la cuisson** - La pâte est friable (tendre et s'émiette facilement) - Les rebords de la pointe sont friables - Les pommes sont légèrement croustillantes - Aucun aliment n'a adhéré au moule	0 1 2 3 4		

8.26	Le goût et la texture	0 1 2 3 4		
	- La garniture est assez ferme - Les pommes ont un léger goût de sucré - La pâte est légèrement feuilletée - Les pointes conservent leur forme			
	TOTAL:		12 %	
9.0	Temps de confection			
9.27	Le temps de confection	0 1 2 3 4		
	- Pas plus de 30 minutes que le temps requis - Pas plus de 20 minutes que le temps requis - Pas plus de dix minutes que le temps requis - Selon le temps requis			
	TOTAL:		12 %	
10.0	Propreté et sécurité			
10.28	La propreté personnelle	0 1 2 3 4		
	- Le lavage des mains s'effectue avant le travail et au besoin - Les uniformes sont sans tache - Les souliers sont très blancs - Les ongles sont courts et propres			
10.29	La propreté de l'équipement	0 1 2 3 4		
	- Il n'y a pas de cerne dans l'assiette à tarte - Les couteaux sont propres - La spatule est propre - Le rouleau à pâte est propre			

PCS 7

(SUITE)

10.30 Le nettoyage du poste de travail

- Le lavage adéquat des tables après l'utilisation
- Le lavage adéquat des planches de travail après l'utilisation
- Le lavage adéquat de l'équipement après l'utilisation
- Le balayage et/ou le lavage du plancher à la fin du travail (si nécessaire)

10.31 La manipulation sécuritaire de l'équipement et des aliments

- Aucun aliment glissant n'est laissé sur le plancher
- Les couteaux sont utilisés selon les règles
- Le respect des normes de sécurité pour l'utilisation des poêles au gaz et/ou électriques
- Il n'y a pas de bruits exagérés à la manipulation de l'équipement

10.32 La fermeture des éléments chauffants

- La fermeture ne s'effectue pas plus de trois minutes après la fin de l'utilisation
- La fermeture ne s'effectue pas plus de deux minutes après la fin de l'utilisation
- La fermeture ne s'effectue pas plus d'une minute après la fin de l'utilisation
- La fermeture s'effectue dès la fin de l'utilisation

0 1 2 3 4		
0 1 2 3 4		
0 1 2 3 4		
TOTAL:	12 %	%

PCS 3

SALADE DU CHEF

	DEGRE DE MAITRISE	PONDERATION	SCORE
1.0 Mise en place			
1.1 La rédaction du bon de commande	0 1 2 3 4		
- Les dates de commande et de livraison doivent figurer			
- Tous les aliments nécessaires doivent être inscrits			
- Toutes les quantités requises doivent être inscrites			
- L'étudiant doit signer le bon			
1.2 La logique de disposition des aliments	0 1 2 3 4		
- Les aliments doivent être déposés en un même endroit			
- Les aliments doivent être déposés selon l'ordre d'utilisation			
- Tous les aliments requis doivent être à la portée de la main			
- Les aliments doivent être étalés et non entassés			
1.3 La logique de disposition de l'équipement	0 1 2 3 4		
- L'équipement doit être réuni en un même endroit			
- L'équipement doit être accessible d'un seul mouvement			
- L'étudiant utilise le minimum d'équipement requis			
- L'équipement doit être étalé et non entassé			
1.4 La qualité des aliments utilisés	0 1 2 3 4		
- Le choix des aliments s'effectue en fonction de leur utilisation			
- L'état des aliments lors de l'utilisation			
- La température des aliments lors de l'utilisation			
- L'équilibre, qualité et coût des aliments			

PCS 8

(SUITE)

1.5	L'utilisation de l'espace	0 1 2 3 4		
	- L'utilisation de la plus petite superficie possible - L'étudiant évite les pas inutiles - Chaque geste favorise la progression - L'étudiant possède le sens de l'orientation			
	TOTAL:	____	8 %	____
2.0	Mesure des ingrédients			
2.6	L'utilisation des outils de mesure	0 1 2 3 4		
	- Toutes les masses furent pesées - Tous les volumes furent mesurés - Le degré de précision obtenu rejoint les normes - Le respect du temps requis pour effectuer les mesures			
	TOTAL:	____	8 %	____
3.0	Préparations préliminaires des aliments			
3.7	Préparation de base des aliments	0 1 2 3 4		
	- Laver et parer le céleri - Parer les échalotes et les laver - Parer les radis et les laver - Laver les tomates et les concombres			
3.8	La coupe des légumes	0 1 2 3 4		
	- Canneler les concombres - Enlever le pédoncule des tomates et les sectionner en "quartiers" - Friser les radis - Couper les autres légumes en dés			

3.9	Le lavage et le concassage de la laitue - Débarrasser la laitue des feuilles détériorées - Enlever le coeur d'un seul coup - Laver à l'eau froide et bien égoutter - Concasser la laitue à la main	0 1 2 3 4	
3.10	La manipulation des couteaux - Parer les légumes avec le couteau d'office - Couper les légumes avec le couteau du chef - Utiliser le canneleur pour le concombre - La rapidité du geste	0 1 2 3 4	
	TOTAL:	_____	8 % _____
4.0	Préparations de l'accompagnement		
4.11	Préparation de la vinaigrette - Le respect de la proportion huile-vinaigre - L'utilisation d'assaisonnements ayant conservés une saveur franche - Mélanger le vinaigre et les assaisonnements puis incorporer graduellement l'huile - Créer une émulsion	0 1 2 3 4	
	TOTAL:	_____	8 % _____
5.0	Conservation des aliments		
5.12	La conservation de la laitue - La laitue lavée sera conservée au froid - La laitue est épongée - La laitue sera déposée pour qu'elle puisse s'égouttée - La laitue demeure entière et n'est concassée qu'à l'ordre	0 1 2 3 4	

PCS 8

(SUITE)

5.13 La conservation des légumes

- La tomate demeure entière et on ne sectionne qu'à l'ordre
- Les radis, le céleri et le persil sont dans l'eau froide
- Les concombres sectionnés sont enveloppés
- Les marinades sont dans leur jus

0 1 2 3 4

TOTAL: 12 %

6.0 Traitements de dernière minute

6.14 L'addition de la garniture

- La laitue concassée est posée dans un bol à salade
- La garniture en dés est répartie sur toute la surface
- Les quartiers et tranches sont déposés sur le rebord
- Le radis est au centre

0 1 2 3 4

TOTAL: 8 %

7.0 Présentation

7.15 Le choix du couvert

- L'utilisation d'un bol de bois
- Le bol doit être propre et sans cassure
- L'utilisation d'une assiette à entremets
- L'assiette doit être propre et sans brisure

0 1 2 3 4

7.16 Le transvasement de la vinaigrette

- La vinaigrette est nappée avant la dispositicn du bouquet de persil
- Remuer avant chaque transvasement
- Il n'y a aucune coulisse de vinaigrette sur le couvert
- Napper sur toute la surface

0 1 2 3 4

PCS 8

(SUITE)

7.17 La décoration

- L'utilisation du papier dentelle
- Le centrage du papier dentelle
- La présence de la garniture à la surface
- La présence d'un bouquet de persil

0 1 2 3 4

7.18 Le contrôle des portions

- Le respect des directives
- Le choix de la louche requise
- L'uniformité de la quantité de garniture
- L'uniformité des portions

0 1 2 3 4

TOTAL: _____ 12 % _____

8.0 Evaluation du produit final

8.19 L'apparence au service

- L'émulsion de la sauce doit se maintenir
- La laitue est luisante
- La garniture présente un agencement de coloris
- Le persil est frais et sans vinaigrette

0 1 2 3 4

8.20 La température au service

- Le bol doit être froid
- L'assiette doit être froide
- La vinaigrette doit être à une température qui nous permet de napper
- Tous les aliments doivent être froids

0 1 2 3 4

8.21 Le goût

- La laitue est fraîche et très juteuse
- L'huile ne domine pas le goût de la vinaigrette
- Le goût de chaque légume est franc
- L'assaisonnement de la vinaigrette est équilibré

0 1 2 3 4

8.22 La texture et l'onctuosité

- La laitue est ferme
- Les légumes sont fermes
- La vinaigrette a une consistance moyenne
- L'émulsion se maintient à une consistance moyenne

0 1 2 3 4

TOTAL: _____ 12 % ____

9.0 Temps de confection

9.23 Le temps de confection

- Pas plus de 15 minutes que le temps requis
- Pas plus de dix minutes que le temps requis
- Pas plus de cinq minutes que le temps requis
- Selon le temps requis

0 1 2 3 4

TOTAL: _____ 12 % ____

10.0 Propreté et sécurité

10.24 La propreté personnelle

- Le lavage des mains s'effectue avant le travail et au besoin
- Les uniformes sont sans tache
- Les souliers sont très blancs
- Les ongles sont courts et propres

0 1 2 3 4

PCS 8

(SUITE)

10.25 La propreté de l'équipement

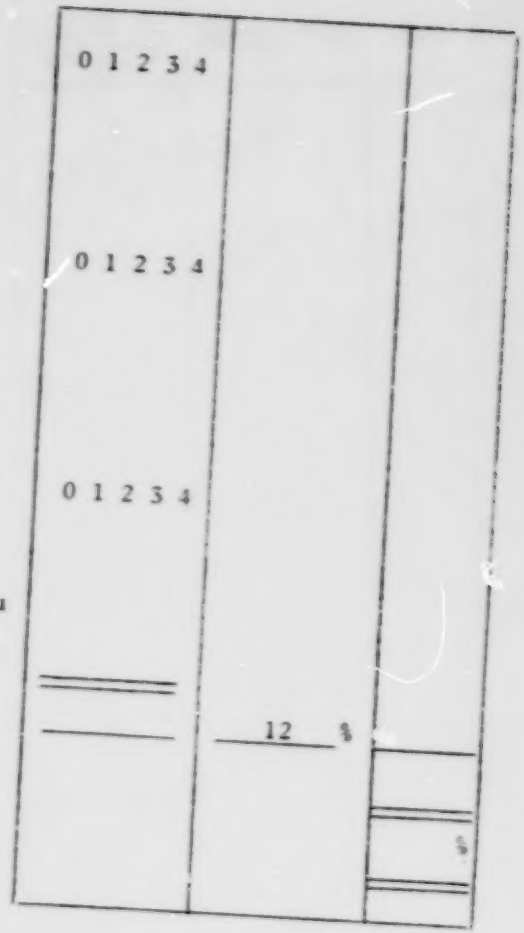
- Il n'y a aucun cerne dans les casseroles
- Les tiges du fouet sont parfaitement lisses
- Les cuillères sont lisses et sans cerne
- Les couteaux sont essuyés avant l'utilisation

10.26 Le nettoyage du poste de travail

- Le lavage adéquat des tables après l'utilisation
- Le lavage adéquat des planches de travail après l'utilisation
- Le lavage adéquat de l'équipement après l'utilisation
- Le balayage et/ou le lavage du plancher à la fin du travail (si nécessaire)

10.27 La manipulation sécuritaire de l'équipement et des aliments

- Aucun aliment glissant n'est laissé sur le plancher
- Les couteaux sont utilisés selon les règles
- Le respect des normes de sécurité pour l'utilisation des poêles au gaz et/ou électriques
- Il n'y a pas de bruits exagérés à la manipulation de l'équipement



PCS 9

MACEDOINE DE LEGUMES AU BEURRE

	DEGRE DE MAITRISE	PONDERATION	SCORE
1.0 Mise en place			
1.1 La rédaction du bon de commande	0 1 2 3 4		
- Les dates de commande et de livraison doivent figurer - Tous les aliments nécessaires doivent être inscrits - Toutes les quantités requises doivent être inscrites - L'étudiant doit signer le bon			
1.2 La logique de disposition des aliments	0 1 2 3 4		
- Les aliments doivent être déposés en un même endroit - Les aliments doivent être déposés selon l'ordre d'utilisation - Tous les aliments requis doivent être à la portée de la main - Les aliments doivent être étalés et non entassés			
1.3 La logique de disposition de l'équipement	0 1 2 3 4		
- L'équipement doit être réuni en un même endroit - L'équipement doit être accessible d'un seul mouvement - L'étudiant utilise le minimum d'équipement requis - L'équipement doit être étalé et non entassé			
1.4 La qualité des aliments utilisés	0 1 2 3 4		
- Le choix des aliments s'effectue en fonction de leur utilisation - L'état des aliments lors de l'utilisation - La température des aliments lors de l'utilisation - L'équilibre, qualité et coût des aliments			

1.5	**L'utilisation de l'espace**	0 1 2 3 4		
	- L'utilisation de la plus petite superficie possible - L'étudiant évite les pas inutiles - Chaque geste favorise la progression - L'étudiant possède le sens de l'orientation			
	TOTAL:		8 %	
2.0	**Mesure des ingrédients**			
2.6	**L'utilisation des outils de mesure**	0 1 2 3 4		
	- Toutes les masses furent pesées - Tous les volumes furent mesurés - Le degré de précision obtenu rejoint les normes - Le respect du temps requis pour effectuer les mesures			
	TOTAL:		8 %	
3.0	**Préparations préliminaires des aliments**			
3.7	**Le lavage des légumes**	0 1 2 3 4		
	- Faire baigner les légumes terreux dans l'eau froide courante - Frotter les légumes individuellement - Egoutter les légumes - Eponger les légumes			
3.8	**Le pelage des légumes**	0 1 2 3 4		
	- Enlever toute la pelure de l'oignon et les deux extrémités - Peler le céleri et enlever les extrémités - Peler le navet à l'aide du couteau du chef - Eliminer les pertes injustifiées			

PCS 9

(SUITE)

3.9 La coupe des légumes

- Le choix de la coupe appropriée
- La régularité de la forme
- La régularité de la grosseur
- L'absence de perte

0 1 2 3 4

3.10 La manipulation des couteaux

- Maintenir fermement le couteau
- Effectuer le mouvement de scie pour la coupe de la brunoise
- Travailler avec les doigts recourbés vers l'intérieur
- La rapidité du geste

0 1 2 3 4

TOTAL: _____ 8 % _____

4.0 Préparations pour la cuisson

4.11 L'ouverture de la source de chaleur au bon moment

- L'écart dans le temps entre l'ouverture et l'utilisation
- L'obtention de la température requise au bon moment
- Le temps nécessaire pour l'obtention de la bonne température
- Le maintien d'une chaleur régulière

0 1 2 3 4

TOTAL: _____ 8 % _____

5.0 Cuisson

5.12 La cuisson des légumes

- Cuire à l'eau salée
- Ajouter les légumes dans l'eau bouillante
- Maintenir une ébullition régulière
- Cuire séparément les légumes nécessitant des temps de cuisson différents

0 1 2 3 4

PCS 9

(SUITE)

5.13	La vérification de l'assaisonnement - Vérifier à la mi-cuisson - Ajouter les assaisonnements requis - Terminer la cuisson avant de réassaisonner - Regoûter à la fin de la cuisson	0 1 2 3 4	
5.14	Le temps de cuisson - Cuire rapidement les légumes - Obtenir rapidement l'ébullition de la chauffante - Obtenir rapidement l'ébullition après avoir ajouté les légumes - Le respect du temps de cuisson de chaque légume	0 1 2 3 4	
	TOTAL:	_____	12 %
6.0	Traitements après cuisson		
6.15	L'égouttage des légumes - Verser la macédoine dans un égouttoir - La laisser égoutter quelques minutes - Remuer délicatement une ou deux fois - Aucun légume n'est tombé à côté de l'égouttoir	0 1 2 3 4	
6.16	Le sautage des légumes - Les sauter au beurre chaud - Les assaisonner de sel et de poivre en les sautant - Les sauter par petites quantités - Les sauter sans écraser les cubes	0 1 2 3 4	

6.17 La conservation

- Conserver les légumes dans une plaque à table-chaude
- Badigeonner d'un peu de beurre noisette
- La température de la table-chaude sera moyenne
- Recouvrir la plaque d'un papier ciré

0 1 2 3 4

TOTAL: 8 %

7.0 Présentation

7.18 Le choix du couvert

- L'utilisation d'un ravier
- Le ravier sera propre et sans brisure
- L'utilisation d'une assiette à entremets
- L'assiette sera propre et sans brisure

0 1 2 3 4

7.19 Le service

- Enlever tout le papier ciré
- Utiliser une cuillère à bec (cuillère à légume)
- Les différents légumes doivent être mélangés uniformément
- Il n'y a aucune coulisse sur les rebords

0 1 2 3 4

7.20 La décoration

- L'utilisation du papier dentelle
- Le centrage du papier dentelle
- La présence d'un bouquet de persil
- La répartition uniforme des différents coloris des légumes

0 1 2 3 4

7.21 Le contrôle des portions

- Le respect des directives
- Le choix de la cuillère de service
- L'uniformité des portions
- L'absence de perte au service

0 1 2 3 4

TOTAL: _____ 12 % _____

8.0 Evaluation du produit final

8.22 L'apparence au service

- Le mélange des légumes est homogène
- L'harmonie des coloris (le jeu de couleurs est équilibré)
- Le persil doit être très frais
- Les légumes sont reluisants et non brisés

0 1 2 3 4

8.23 La température au service

- Les légumes sont très chauds
- Le ravier est très chaud
- L'assiette est chaude
- Le persil est à la température ambiante

0 1 2 3 4

8.24 Le goût et la texture

- Les légumes sont légèrement croustillants
- L'équilibre des assaisonnements
- Chaque légume a conservé son goût particulier
- Tous les légumes ont une texture similaire

0 1 2 3 4

TOTAL: _____ 12 % _____

9.0	Temps de confection			
9.25	Le temps de confection - Pas plus de 15 minutes que le temps requis - Pas plus de dix minutes que le temps requis - Pas plus de cinq minutes que le temps requis - Selon le temps requis	0 1 2 3 4		
	TOTAL:		12 %	
10.0	Propreté et sécurité			
10.26	La propreté personnelle - Le lavage des mains s'effectue avant le travail et au besoin - Les uniformes sont sans tache - Les souliers sont très blancs - Les ongles sont courts et propres	0 1 2 3 4		
10.27	La propreté de l'équipement - Il n'y a pas de cerne dans les casseroles - La sauteuse est essuyée avant l'utilisation - Les cuillères sont propres - Toutes les perforations de l'égouttoir ou du tamis sont propres	0 1 2 3 4		
10.28	Le nettoyage du poste de travail - Le lavage adéquat des tables après l'utilisation - Le lavage adéquat des planches de travail après l'utilisation - Le lavage adéquat de l'équipement après l'utilisation - Le balayage et/ou le lavage du plancher à la fin du travail (si nécessaire)	0 1 2 3 4		

PCS 9

(SUITE)

10.29 La manipulation sécuritaire de l'équipement et des aliments

0 1 2 3 4

- Aucun aliment glissant n'est laissé sur le plancher
- Les couteaux sont utilisés selon les règles
- Le respect des normes de sécurité pour l'utilisation des poêles au gaz et/ou électriques
- Il n'y a pas de bruits exagérés à la manipulation de l'équipement

10.30 La fermeture des éléments chauffants

0 1 2 3 4

- La fermeture ne s'effectue pas plus de trois minutes après la fin de l'utilisation
- La fermeture ne s'effectue pas plus de deux minutes après la fin de l'utilisation
- La fermeture ne s'effectue pas plus d'une minute après la fin de l'utilisation
- La fermeture s'effectue dès la fin de l'utilisation

TOTAL: ____ 12 %

PCS 10*

POTAGE CULTIVATEUR

	DEGRE DE MAITRISE	PONDERATION	SCORE
1.0 Mise en place			
1.1 La rédaction du bon de commande	0 1 2 3 4		
- Les dates de commande et de livraison doivent figurer - Tous les aliments nécessaires doivent être inscrits - Toutes les quantités requises doivent être inscrites - L'étudiant doit signer le bon			
1.2 La logique de disposition des aliments	0 1 2 3 4		
- Les aliments doivent être déposés en un même endroit - Les aliments doivent être déposés selon l'ordre d'utilisation - Tous les aliments requis doivent être à la portée de la main - Les aliments doivent être étalés et non entassés			
1.3 La logique de disposition de l'équipement	0 1 2 3 4		
- L'équipement doit être réuni en un même endroit - L'équipement doit être accessible d'un seul mouvement - L'étudiant utilise le minimum d'équipement requis - L'équipement doit être étalé et non entassé			
1.4 La qualité des aliments utilisés	0 1 2 3 4		
- Le choix des aliments s'effectue en fonction de leur utilisation - L'état des aliments lors de l'utilisation - La température des aliments lors de l'utilisation - L'équilibre, qualité et coût des aliments			

PCS 10*

(SUITE)

1.5 L'utilisation de l'espace

- L'utilisation de la plus petite superficie possible
- L'étudiant évite les pas inutiles
- Chaque geste favorise la progression
- L'étudiant possède le sens de l'orientation

0 1 2 3 4

TOTAL: _____ 8 % _____

2.0 Mesure des ingrédients

2.6 L'utilisation des outils de mesure

- Toutes les masses furent pesées
- Tous les volumes furent mesurés
- Le degré de précision obtenu rejoint les normes
- Le respect du temps requis pour effectuer les mesures

0 1 2 3 4

TOTAL: _____ 8 % _____

3.0 Préparations préliminaires des aliments

3.7 Le lavage des légumes

- Faire baigner les légumes terreux dans l'eau froide courante
- Frotter les légumes individuellement
- Egoutter les légumes
- Eponger les légumes

0 1 2 3 4

3.8 Le pelage des légumes

- Enlever toute la pelure de l'oignon
- Parer tous les légumes
- Peler correctement les pommes de terre à l'économe et les conserver à l'eau froide
- Eliminer les pertes injustifiées

0 1 2 3 4

PCS 10*
(SUITE)

3.9	La coupe des légumes - Le choix de la coupe appropriée - La régularité de la forme - La régularité de la grosseur - L'absence de perte	0 1 2 3 4	
3.10	La manipulation des couteaux - Maintenir fermement le couteau - Effectuer le mouvement de scie pour la coupe de la brunoise - Travailler avec les doigts recourbés vers l'intérieur - La rapidité du geste	0 1 2 3 4	
3.11	La préparation du fond - Le concassage des os à la grosseur requise - Le mouillement des os à l'eau froide - Le blanchiment des os - Le rinçage des os	0 1 2 3 4	
	TOTAL:	____	8 ____
4.0	Préparations pour la cuisson		
4.12	L'ouverture de la source de chaleur au bon moment - L'écart dans le temps entre l'ouverture et l'utilisation - L'obtention de la température requise au bon moment - Le temps nécessaire pour l'obtention de la bonne température - Le maintien d'une chaleur régulière	0 1 2 3 4	

4.13 La confection du fond

- L'addition d'une mirepoix
- L'addition d'un bouquet garni
- Le mouillement à l'eau froide
- La quantité d'assaisonnements ajoutée

0 1 2 3 4

TOTAL: 8 ½

5.0 Cuisson

5.14 La cuisson du fond

- Maintenir une température régulière
- Obtenir une faible ébullition
- Cuire au moins quatre heures
- Vérifier l'assaisonnement et passer à l'étamine

0 1 2 3 4

5.15 Suer les légumes

- Le corps gras doit être très chaud
- L'utilisation d'une marmite qui retient la chaleur
- Suer jusqu'à transparence des légumes
- Ne pas suer les pommes de terre

0 1 2 3 4

5.16 Le mouillement et la cuisson

- Le choix du fond de cuisson
- Le fond doit être chaud
- Remuer occasionnellement
- Maintenir l'ébullition régulière et écumer si nécessaire

PCS 10*

(SUITE)

5.17 La vérification de l'assaisonnement — 0 1 2 3 4

- Vérifier à la mi-cuisson
- Ajouter les assaisonnements requis
- Terminer la cuisson avant de réassaisonner
- Regoûter à la fin de la cuisson

5.18 La qualité de la cuisson — 0 1 2 3 4

- Les légumes congelés furent cuits ensemble
- Les pommes de terre furent ajoutées après le début de cuisson et sont croustillantes
- Les autres légumes sont croustillants
- La cuisson des dés de lard salé est complète

5.19 Le temps de confection — 0 1 2 3 4

- Suer rapidement les légumes à longue cuisson
- Après le mouillement des os, obtenir rapidement le point d'ébullition
- Après le mouillement avec le fond, obtenir rapidement l'ébullition
- Maintenir une ébullition régulière

TOTAL: _____ 12 % _____

6.0 Traitements après cuisson

6.20 La conservation du potage — 0 1 2 3 4

- Le conserver au bain-marie chaud
- Remuer occasionnellement
- Dégraisser s'il y a lieu
- Ne pas remuer trop fortement

TOTAL: _____ 8 % _____

PCS 10*

(SUITE)

7.0	**Présentation**			
7.21	Le choix du couvert - L'utilisation d'un bol à potage (bol à soupe) - Le bol doit être propre et sans brisure - L'utilisation de l'assiette appropriée - L'assiette doit être propre et sans brisure	0 1 2 3 4		
7.22	Le transvasement - Remuer avant chaque transvasement - L'utilisation de la louche appropriée - Il n'y a aucune coulisse sur le bol et dans l'assiette - L'uniformité et la rapidité du transvasement	0 1 2 3 4		
7.23	La décoration - L'utilisation d'un papier dentelle - Le centrage du papier dentelle - La présence des petits cubes de lard à la surface - La présence de persil haché	0 1 2 3 4		
7.24	Le contrôle des portions - Le respect des directives - Le choix de la louche requise - L'uniformité de la quantité de garniture - L'uniformité des portions	0 1 2 3 4		
	TOTAL:	_____	12 %	____

PCS 10*

(SUITE)

8.0 Evaluation du produit final

8.25	L'apparence au service - Le fond est limpide - Il ne doit pas y avoir de couche graisseuse - La garniture de lard doit être d'un beau blanc - Le persil haché doit être frais	0 1 2 3 4	
8.26	La température au service - Le potage doit être très chaud - Le bol doit être très chaud - L'assiette doit être très chaude - Le persil doit être à la température ambiante	0 1 2 3 4	
8.27	La qualité de la cuisson - La garniture est légèrement croustillante - Aucun légume n'a perdu sa forme - Aucun aliment n'a adhéré à la casserole - Tous les légumes ont le même degré de cuisson	0 1 2 3 4	
8.28	Le goût - Le goût de lard salé apparaît légèrement - L'équilibre des assaisonnements - Le corsé du fond de mouillement - Le mariage des goûts des différents légumes est harmonieux	0 1 2 3 4	
	TOTAL:	_____	12 % _____

PCS 10*

(SUITE)

9.0 Temps de confection

9.29 Le temps de confection

- Pas plus de 30 minutes que le temps requis
- Pas plus de 20 minutes que le temps requis
- Pas plus de dix minutes que le temps requis
- Selon le temps requis

0 1 2 3 4

TOTAL: 12 %

10.0 Propreté et sécurité

10.30 La propreté personnelle

- Le lavage des mains s'effectue avant le travail et au besoin
- Les uniformes sont sans tache
- Les souliers sont très blancs
- Les ongles sont courts et propres

0 1 2 3 4

10.31 La propreté de l'équipement

- Il n'y a pas de cerne dans les casseroles
- Les cuillères sont lisses et sans cerne
- Les couteaux sont essuyés avant l'utilisation
- Les planches pour la coupe sont propres

0 1 2 3 4

10.32 Le nettoyage du poste de travail

- Le lavage adéquat des tables après l'utilisation
- Le lavage adéquat des planches de travail après l'utilisation
- Le lavage adéquat de l'équipement après l'utilisation
- Le balayage et/ou le lavage du plancher à la fin du travail (si nécessaire)

0 1 2 3 4

PCS 10*

(SUITE)

10.33 La manipulation sécuritaire de l'équipement et des aliments

- Aucun aliment glissant n'est laissé sur le plancher
- Les couteaux sont utilisés selon les règles
- Le respect des normes de sécurité pour l'utilisation des poêles au gaz et/ou électriques
- Il n'y a pas de bruits exagérés à la manipulation de l'équipement

10.34 La fermeture des éléments chauffants

- La fermeture ne s'effectue pas plus de trois minutes après la fin de l'utilisation
- La fermeture ne s'effectue pas plus de deux minutes après la fin de l'utilisation
- La fermeture ne s'effectue pas plus d'une minute après la fin de l'utilisation
- La fermeture s'effectue dès la fin de l'utilisation

TOTAL:

0 1 2 3 4		
0 1 2 3 4		
	12 %	
		%

PCS 11*

CREME DE TOMATES

DEGRE DE MAITRISE	PONDERATION	SCORE
0 1 2 3 4		
0 1 2 3 4		
0 1 2 3 4		
0 1 2 3 4		

1.0 Mise en place

1.1 La rédaction du bon de commande

- Les dates de commande et de livraison doivent figurer
- Tous les aliments nécessaires doivent être inscrits
- Toutes les quantités requises doivent être inscrites
- L'étudiant doit signer le bon

1.2 La logique de disposition des aliments

- Les aliments doivent être déposés en un même endroit
- Les aliments doivent être déposés selon l'ordre d'utilisation
- Tous les aliments requis doivent être à la portée de la main
- Les aliments doivent être étalés et non entassés

1.3 La logique de disposition de l'équipement

- L'équipement doit être réuni en un même endroit
- L'équipement doit être accessible d'un seul mouvement
- L'étudiant utilise le minimum d'équipement requis
- L'équipement doit être étalé et non entassé

1.4 La qualité des aliments utilisés

- Le choix des aliments s'effectue en fonction de leur utilisation
- L'état des aliments lors de l'utilisation
- La température des aliments lors de l'utilisation
- L'équilibre, qualité et coût des aliments

PCS 11*

(SUITE)

1.5 L'utilisation de l'espace

- L'utilisation de la plus petite superficie possible
- L'étudiant évite les pas inutiles
- Chaque geste favorise la progression
- L'étudiant possède le sens de l'orientation

0 1 2 3 4

TOTAL: ____ 8 ____

2.0 Mesure des ingrédients

2.6 L'utilisation des outils de mesure

0 1 2 3 4

- Toutes les masses furent pesées
- Tous les volumes furent mesurés
- Le degré de précision obtenu rejoint les normes
- Le respect du temps requis pour effectuer les mesures

TOTAL: ____ 8 ____

3.0 Préparations préliminaires des aliments

3.7 Le lavage des légumes

0 1 2 3 4

- Faire baigner les légumes terreux dans l'eau froide courante
- Frotter les légumes individuellement
- Egoutter les légumes
- Eponger les légumes

3.8 Le pelage des légumes

0 1 2 3 4

- Enlever toute la pelure de l'oignon
- Parer tous les légumes
- Peler les carottes
- Eliminer les pertes inutiles

PCS 11*

(SUITE)

3.9	La coupe des légumes - Le choix de la coupe appropriée - La régularité de la forme - La régularité de la grosseur - L'absence de perte	0 1 2 3 4		
3.10	La manipulation des couteaux - Maintenir fermement le couteau - Effectuer le mouvement de scie pour la coupe de la brunoise - Travailler avec les doigts recourbés vers l'intérieur - La rapidité du geste	0 1 2 3 4		
3.11	La préparation du fond - Le concassage des os à la grosseur requise - Le mouillement des os à l'eau froide - Le blanchiment des os - Le rinçage des os	0 1 2 3 4		
	TOTAL:		8 %	
4.0	Préparations pour la cuisson			
4.12	L'ouverture de la source de chaleur au bon moment - L'écart dans le temps entre l'ouverture et l'utilisation - L'obtention de la température requise au bon moment - Le temps nécessaire pour l'obtention de la bonne température - Le maintien d'une chaleur régulière	0 1 2 3 4		

PCS 11*
(SUITE)

4.13 La confection du fond

- L'addition d'une mirepoix
- L'addition d'un bouquet garni
- Le mouillement à l'eau froide
- La quantité d'assaisonnements ajoutée

0 1 2 3 4

TOTAL: _____ 8 % ____

5.0 Cuisson

5.14 La cuisson du fond

- Maintenir une température régulière
- Obtenir une faible ébullition
- Cuire au moins quatre heures
- Vérifier l'assaisonnement et passer à l'étamine

0 1 2 3 4

5.15 Suer la mirepoix

- La mirepoix contient peu de vert de légumes
- Le corps gras doit être très chaud
- L'utilisation d'une marmite qui retient la chaleur
- Suer jusqu'à la transparence des légumes

0 1 2 3 4

5.16 Singer les légumes

- Ajouter progressivement la farine
- Remuer vigoureusement à la cuillère de bois ou au fouet
- Cuire légèrement la farine
- Aucun aliment ne doit avoir collé au fond

PCS 11*

(SUITE)

5.17	Le mouillement et la cuisson - Le choix du fond de cuisson - Le fond doit être chaud - La rapidité du transvasement du fond - Maintenir l'ébullition régulière	0 1 2 3 4		
5.18	La vérification de l'assaisonnement - Vérifier à la mi-cuisson - Ajouter les assaisonnements requis - Terminer la cuisson avant de réassaisonner - Regoûter à la fin de la cuisson	0 1 2 3 4		
5.19	La qualité de la cuisson - Les légumes de la mirepoix se réduisent en purée - Le légume de base se réduit en purée - Le roux doit être cuit - La garniture pochée demeure croustillante	0 1 2 3 4		
5.20	Le temps de cuisson - Saisir la mirepoix très rapidement - Après le mouillement des os, obtenir rapidement le point d'ébullition - Après le mouillement avec le fond, obtenir rapidement l'ébullition - Maintenir une ébullition régulière	0 1 2 3 4		
	TOTAL:	_____	12 %	____

PCS 11*

(SUITE)

6.0 Traitements après cuisson

6.21 Le passage de la crème — 0 1 2 3 4

- L'utilisation du chinois approprié
- L'utilisation du bain-marie approprié
- Remuer les aliments à l'aide d'une cuillère à bec
- Presser légèrement les aliments sur les parois du chinois

6.22 L'addition de la garniture — 0 1 2 3 4

- Le choix de la coupe pour la garniture
- Le degré de cuisson de la garniture
- Le moment de l'addition de la garniture
- La température de la garniture lors de son addition au potage

6.23 Le crémage — 0 1 2 3 4

- La fraîcheur de la crème
- Le choix de la catégorie de crème utilisée
- Le chauffage de la crème avant son addition
- La température du potage lors de cette liaison

6.24 La conservation de la crème selon l'utilisation — 0 1 2 3 4

- La conservation se fera au bain-marie
- Remuer occasionnellement
- Enlever la partie agglutinée avant le service
- Ne jamais faire rebouillir, mais bien la réchauffer

TOTAL: _____ 8 % _____

PCS 11*

(SUITE)

7.0 Présentation

7.25 Le choix du couvert

- L'utilisation d'un bol à potage (bol à soupe)
- Le bol doit être propre et sans brisure
- L'utilisation de l'assiette appropriée
- L'assiette doit être propre et sans brisure

0 1 2 3 4

7.26 Le transvasement

- Remuer avant chaque transvasement
- L'utilisation de la louche appropriée
- Il n'y a aucune coulisse sur le bol et dans l'assiette
- L'uniformité et la rapidité du transvasement

0 1 2 3 4

7.27 La décoration

- L'utilisation du papier dentelle
- Le centrage du papier dentelle
- La présence de la garniture à la surface
- La présence d'un bouquet de persil

0 1 2 3 4

7.28 Le contrôle des portions

- Le respect des directives
- Le choix de la louche requise
- L'uniformité de la quantité de garniture
- L'uniformité des portions

0 1 2 3 4

TOTAL: _____ 12 %

PCS 11*

(SUITE)

8.0 Evaluation du produit final

8.29 L'apparence au service — 0 1 2 3 4

- La couleur est d'un beau rouge
- Il ne doit pas y avoir de partie agglutinée à la surface
- Le persil doit être très frais
- La garniture de croûtons est en évidence

8.30 La température au service — 0 1 2 3 4

- Le potage doit être très chaud
- Le bol doit être très chaud
- L'assiette doit être très chaude
- Le persil doit être à la température ambiante

8.31 La qualité de la cuisson — 0 1 2 3 4

- La garniture doit être légèrement croustillante
- Aucun aliment n'a collé à la casserole
- Aucun aliment n'a rôti
- Le potage ne présente aucune granule en suspension (sauf la garniture)

8.32 L'onctuosité — 0 1 2 3 4

- La consistance est moyenne
- Le potage n'adhère pas au palais
- Le potage n'adhère pas à la cuillère
- Le potage est moelleux au palais

PCS 11*

(SUITE)

8.33 Le goût

- Le potage ne goûte pas la farine
- Le potage fait ressortir le goût de la tomate
- Le potage n'est pas trop acide
- Le corsé du fond de mouillement

0 1 2 3 4

TOTAL: _____ 12 % _____

9.0 Temps de confection

9.34 Le temps de confection

- Pas plus de 30 minutes que le temps requis
- Pas plus de 20 minutes que le temps requis
- Pas plus de dix minutes que le temps requis
- Selon le temps requis

0 1 2 3 4

TOTAL: _____ 12 % _____

10.0 Propreté et sécurité

10.35 La propreté personnelle

- Le lavage des mains s'effectue avant le travail et au besoin
- Les uniformes sont sans tache
- Les souliers sont très blancs
- Les ongles sont courts et propres

0 1 2 3 4

10.36 La propreté de l'équipement

- Il n'y a aucun cerne dans les casseroles
- Les tiges du fouet sont parfaitement lisses
- Les cuillères sont lisses et sans cerne
- Les couteaux sont essuyés avant l'utilisation

0 1 2 3 4

PCS 11*

(SUITE)

10.37 Le nettoyage du poste de travail

- Le lavage adéquat des tables après l'utilisation
- Le lavage adéquat des planches de travail après l'utilisation
- Le lavage adéquat de l'équipement après l'utilisation
- Le balayage et/ou le lavage du plancher à la fin du travail (si nécessaire)

0 1 2 3 4

10.38 La manipulation sécuritaire de l'équipement et des aliments

- Aucun aliment glissant n'est laissé sur le plancher
- Les couteaux sont utilisés selon les règles
- Le respect des normes de sécurité pour l'utilisation des poêles au gaz et/ou électriques
- Il n'y a pas de bruits exagérés à la manipulation de l'équipement

0 1 2 3 4

10.39 La fermeture des éléments chauffants

- La fermeture ne s'effectue pas plus de trois minutes après la fin de l'utilisation
- La fermeture ne s'effectue pas plus de deux minutes après la fin de l'utilisation
- La fermeture ne s'effectue pas plus d'une minute après la fin de l'utilisation
- La fermeture s'effectue dès la fin de l'utilisation

0 1 2 3 4

TOTAL: 12 %

%

PCS 12*

FOIE DE VEAU A L'ANGLAISE

		DEGRE DE MAITRISE	PONDERATION	SCORE
1.0	Mise en place			
1.1	La rédaction du bon de commande	0 1 2 3 4		
	- Les dates de commande et de livraison doivent figurer - Tous les aliments nécessaires doivent être inscrits - Toutes les quantités requises doivent être inscrites - L'étudiant doit signer le bon			
1.2	La logique de disposition des aliments	0 1 2 3 4		
	- Les aliments doivent être déposés en un même endroit - Les aliments doivent être déposés selon l'ordre d'utilisation - Tous les aliments requis doivent être à la portée de la main - Les aliments doivent être étalés et non entassés			
1.3	La logique de disposition de l'équipement	0 1 2 3 4		
	- L'équipement doit être réuni en un même endroit - L'équipement doit être accessible d'un seul mouvement - L'étudiant utilise le minimum d'équipement requis - L'équipement doit être étalé et non entassé			
1.4	La qualité des aliments utilisés	0 1 2 3 4		
	- Le choix des aliments s'effectue en fonction de leur utilisation - L'état des aliments lors de l'utilisation - La température des aliments lors de l'utilisation - L'équilibre, qualité et coût des aliments			

1.5 L'utilisation de l'espace

- L'utilisation de la plus petite superficie possible
- L'étudiant évite les pas inutiles
- Chaque geste favorise la progression
- L'étudiant possède le sens de l'orientation

0 1 2 3 4

TOTAL: _____ 8 % _____

2.0 Mesure des ingrédients

2.6 L'utilisation des outils de mesure

- Toutes les masses furent pesées
- Tous les volumes furent mesurés
- Le degré de précision obtenu rejoint les normes
- Le respect du temps requis pour effectuer les mesures

0 1 2 3 4

TOTAL: _____ 8 % _____

3.0 Préparations préliminaires des aliments

3.7 La préparation du foie

- Enlever toute la membrane qui recouvre le foie
- Enlever les gros vaisseaux au-dessous
- Couper en fines tranches sur le biais
- Les tranches doivent être assez larges

0 1 2 3 4

PCS 12*

(SUITE)

3.8 La manipulation des couteaux

- Utiliser le couteau d'office pour dégager la membrane
- Utiliser le couteau d'office ou à désosser pour enlever les gros vaisseaux
- Utiliser le couteau du chef pour trancher
- Trancher sur le biais à un angle d'au moins 45°

0 1 2 3 4

TOTAL: _____ 8 %

4.0 Préparations pour la cuisson

4.9 L'ouverture de la source de chaleur

- L'écart dans le temps entre l'ouverture et l'utilisation
- L'obtention de la température requise au bon moment
- Le temps nécessaire pour l'obtention de la bonne température
- Le maintien d'une chaleur régulière

0 1 2 3 4

4.10 L'assaisonnement des aliments

- Assaisonner chaque tranche de sel et de poivre
- Fariner chaque tranche séparément
- Enlever le surplus de farine
- Déposer avec papier entre chaque rangée

0 1 2 3 4

TOTAL: _____ 8 %

5.0 Cuisson

5.11 Sauter les aliments

- Sauter le foie dans un corps gras très chaud
- Cuire sur une face, sur l'autre face et retirer
- Sauter le bacon
- Retirer le bacon sur une grille

0 1 2 3 4

P

PCS 12*

(SUITE)

5.12 La qualité de la cuisson — 0 1 2 3 4

- Le foie est doré sur les deux faces
- Le foie est très légèrement rosé à l'intérieur
- Le bacon est croustillant
- La tranche de bacon est très légèrement flexible

5.13 Le temps de cuisson — 0 1 2 3 4

- Saisir la première face du foie
- Lorsque la première face est rosée, saisir l'autre face
- Cuire rapidement le foie
- Cuire rapidement le bacon

TOTAL: _____ 12 % ____

6.0 Traitements après cuisson

6.14 La conservation des aliments — 0 1 2 3 4

- Le foie sera conservé à une chaleur légèrement humide (table-chaude)
- Le bacon sera conservé à une chaleur sèche
- Le foie ne devra plus cuire
- Le bacon ne devra pas desséché

TOTAL: _____ 8 % ____

7.0 Présentation

7.15 Le choix du couvert — 0 1 2 3 4

- L'utilisation de l'assiette appropriée
- L'assiette est propre
- L'assiette doit être chaude
- L'assiette est sans brisure

PCS 12*

(SUITE)

7.16 Le contrôle des portions

- Servir deux tranches de bacon par portion
- La quantité de foie cru doit respecter les directives
- Napper de beurre noisette (30 ml)
- L'uniformité des tranches de foie

0 1 2 3 4

7.17 La disposition

- Le foie occupe la demie-superficie de l'assiette
- Poser le bacon sur le foie
- Les tranches de foie sont superposées
- La présence d'un bouquet de persil

0 1 2 3 4

TOTAL: _____ 12 % _____

8.0 Evaluation du produit final

8.18 L'apparence au service

- La viande doit être d'un beau brun
- Le foie n'est pas desséché
- Le bacon n'est pas sec
- Le persil doit être au centre de la viande

0 1 2 3 4

8.19 La température au service

- Le foie doit être très chaud
- Le bacon doit être très chaud
- L'assiette doit être chaude
- Le persil doit être à la température ambiante

0 1 2 3 4

8.20 La qualité de la cuisson

- Le foie doit être légèrement rosé au centre
- L'extérieur des tranches doit être bien saisi
- Le bacon est croustillant
- Le foie est tendre sous la dent

0 1 2 3 4

8.21 Le goût

- Le foie n'a pas de goût amer
- L'assaisonnement est équilibré
- Le foie ne goûte pas la farine
- Le bacon n'est pas imbibé de sa graisse

0 1 2 3 4

TOTAL: _____ 12 % _____

9.0 Temps de confection

9.22 Le temps de confection

- Pas plus de 15 minutes que le temps requis
- Pas plus de dix minutes que le temps requis
- Pas plus de cinq minutes que le temps requis
- Selon le temps requis

0 1 2 3 4

TOTAL: _____ 12 % _____

10.0 Propreté et sécurité

10.23 La propreté personnelle

- Le lavage des mains s'effectue avant le travail et au besoin
- Les uniformes sont sans tache
- Les souliers sont très blancs
- Les ongles sont courts et propres

0 1 2 3 4

PCS 12*
(SUITE)

10.24 La propreté de l'équipement

- Essuyer les poêles avant utilisation
- Les couteaux sont essuyés avant utilisation
- La pince de service est propre
- Les plaques de rangement sont propres

0 1 2 3 4

10.25 Le nettoyage du poste de travail

- Le lavage adéquat des tables après l'utilisation
- Le lavage adéquat des planches de travail après l'utilisation
- Le lavage adéquat de l'équipement après l'utilisation
- Le balayage et/ou le lavage du plancher à la fin du travail (si nécessaire)

0 1 2 3 4

10.26 La manipulation sécuritaire de l'équipement et des aliments

- Aucun aliment glissant n'est laissé sur le plancher
- Les couteaux sont utilisés selon les règles
- Le respect des normes de sécurité pour l'utilisation des poêles au gaz et/ou électriques
- Il n'y a pas de bruits exagérés à la manipulation de l'équipement

0 1 2 3 4

10.27 La fermeture des éléments chauffants

- La fermeture ne s'effectue pas plus de trois minutes après la fin de l'utilisation
- La fermeture ne s'effectue pas plus de deux minutes après la fin de l'utilisation
- La fermeture ne s'effectue pas plus d'une minute après la fin de l'utilisation
- La fermeture s'effectue dès la fin de l'utilisation

0 1 2 3 4

TOTAL: 12 %

PCS 13*

SPAGHETTI, SAUCE A LA VIANDE

	DEGRE DE MAITRISE	PONDERATION	SCORE
1.0 Mise en place			
1.1 La rédaction du bon de commande	0 1 2 3 4		
- Les dates de commande et de livraison doivent figurer - Tous les aliments nécessaires doivent être inscrits - Toutes les quantités requises doivent être inscrites - L'étudiant doit signer le bon			
1.2 La logique de disposition des aliments	0 1 2 3 4		
- Les aliments doivent être déposés en un même endroit - Les aliments doivent être déposés selon l'ordre d'utilisation - Tous les aliments requis doivent être à la portée de la main - Les aliments doivent être étalés et non entassés			
1.3 La logique de disposition de l'équipement	0 1 2 3 4		
- L'équipement doit être réuni en un même endroit - L'équipement doit être accessible d'un seul mouvement - L'étudiant utilise le minimum d'équipement requis - L'équipement doit être étalé et non entassé			
1.4 La qualité des aliments utilisés	0 1 2 3 4		
- Le choix des aliments s'effectue en fonction de leur utilisation - L'état des aliments lors de l'utilisation - La température des aliments lors de l'utilisation - L'équilibre, qualité et coût des aliments			

PC
PCS 13*
(SUITE)

1.5	L'utilisation de l'espace	0 1 2 3 4		
	- L'utilisation de la plus petite superficie possible - L'étudiant évite les pas inutiles - Chaque geste favorise la progression - L'étudiant possède le sens de l'orientation			
	TOTAL:		8 %	
2.0	Mesure des ingrédients			
2.6	L'utilisation des outils de mesure	0 1 2 3 4		
	- Toutes les masses furent pesées - Tous les volumes furent mesurés - Le degré de précision obtenu rejoint les normes - Le respect du temps requis pour effectuer les mesures			
	TOTAL:		8 %	
3.0	Préparations préliminaires des aliments			
3.7	Le parage des légumes	0 1 2 3 4		
	- Vider le piment en le sectionnant en deux - Laver et parer le céleri - Enlever toute la pelure de l'oignon - Peler adéquatement les carottes et sectionner les extrémités			
3.8	Préparer le spaghetti et la chauffante	0 1 2 3 4		
	- Casser les spaghettis à la longueur requise - Utiliser une casserole qui possède au moins cinq fois le volume des aliments à cuire - Ajouter de l'huile - Saler généreusement			

PCS 13*

(SUITE)

3.9	La coupe des légumes - Le choix de la coupe appropriée - La régularité de la forme - La régularité de la grosseur - L'absence de perte	0 1 2 3 4		
3.10	La manipulation des couteaux - Maintenir fermement le couteau - Effectuer le mouvement de scie pour la coupe de la brunoise - Travailler avec les doigts recourbés vers l'intérieur - La rapidité du geste	0 1 2 3 4		
3.11	Le parage de la viande à hacher - Le choix du morceau de viande - Enlever toutes les membranes - Enlever le surplus de gras - Enlever les parties trop mûres	0 1 2 3 4		
	TOTAL:		8 %	
4.0	Préparations pour la cuisson			
4.12	Le hachage de la viande - Placer le couteau du hachoir dans le bon sens et bien refermer - Couper la viande en lanières - Démarrer le hachoir en première ou deuxième vitesse - Utiliser le pilon pour faire passer la viande	0 1 2 3 4		

PCS 13*

(SUITE)

4.13 L'ouverture de la source de chaleur au bon moment

- L'écart dans le temps entre l'ouverture et l'utilisation
- L'obtention de la température requise au bon moment
- Le temps nécessaire pour l'obtention de la bonne température
- Le maintien d'une chaleur régulière

0 1 2 3 4

4.14 L'assaisonnement de la viande

- Bien mesurer chaque ingrédient
- Utiliser avec modération la cayenne
- Ajouter l'ail très finement haché
- Bien mélanger assaisonnements et viande

0 1 2 3 4

TOTAL: ____ 8 ____

5.0 Cuisson

5.15 Suer la mirepoix

- La mirepoix contient peu de vert de légumes
- Le corps gras doit être très chaud
- L'utilisation d'une marmite qui retient la chaleur
- Suer jusqu'à la transparence des légumes

0 1 2 3 4

5.16 Saisir la viande

- Faire saisir dans la même casserole que les légumes
- Utiliser une casserole qui retient la chaleur
- Le corps gras doit être très chaud
- La casserole doit avoir une grande superficie

0 1 2 3 4

PCS 13*

(SUITE)

5.17	Le mouillement et la cuisson - N'effectuer le mouillement que lorsque la viande est bien revenue - Ajouter la pâte de tomates - Ajouter le jus et les tomates concassées - Faire revenir rapidement la viande	0 1 2 3 4		
5.18	La vérification de l'assaisonnement - Vérifier à la mi-cuisson - Ajouter les assaisonnements requis - Contrôler le niveau d'acidité - Regoûter et réassaisonner au besoin	0 1 2 3 4		
5.19	La qualité de la cuisson de la sauce - Les légumes sont complètement cuits - La sauce n'a pas adhéré au fond - La viande est complètement cuite - Il n'y a pas de grumeau de viande	0 1 2 3 4		
5.20	La cuisson du spaghetti - L'eau doit être à forte ébullition - Ajouter les spaghettis d'un seul coup - Remuer rapidement au début - Remuer fréquemment	0 1 2 3 4		
5.21	La qualité de la cuisson du spaghetti - Les spaghettis sont légèrement fermes - Les spaghettis ne sont pas brisés - Les spaghettis n'adhèrent pas ensemble - La cuisson s'est effectuée rapidement	0 1 2 3 4		

PCS 13*

(SUITE)

5.22 Le temps de cuisson

- Saisir les légumes rapidement
- Saisir la viande très rapidement
- Après avoir ajouté le mouillement, obtenir rapidement l'ébullition
- Cuire quelques heures à faible ébullition (sauce)

0 1 2 3 4

TOTAL: _____ 12 % _____

6.0 Traitements après cuisson

6.23 L'égouttage du spaghetti

- Retirer le spaghetti dans un tamis ou un chinois
- Le rincer à l'eau chaude
- Bien l'égoutter
- Le remuer légèrement pour faciliter l'égouttage

0 1 2 3 4

6.24 La conservation de la sauce et du spaghetti

- Huiler très légèrement le spaghetti
- Faire des rouleaux de portion régulière
- Entreposer le spaghetti à une chaleur humide
- Entreposer la sauce au bain-marie

0 1 2 3 4

TOTAL: _____ 8 % _____

7.0 Présentation

7.25 Le choix du couvert

- L'utilisation de l'assiette appropriée
- L'assiette est propre et sans brisure
- L'assiette doit être chaude
- L'utilisation d'un ravier pour le fromage

0 1 2 3 4

PCS 13*

(SUITE)

7.26 Le transvasement

- Utiliser une pince à spaghetti
- Remuer la sauce avant chaque portionnement
- L'utilisation de la louche appropriée
- Il n'y a pas de sauce sur la bordure de l'assiette

0 1 2 3 4

7.27 La décoration

- La sauce est d'un beau rouge foncé
- Le spaghetti forme un monticule qui se maintient
- La sauce demeure à la surface
- La présence d'un bouquet de persil

0 1 2 3 4

7.28 Le contrôle des portions

- Le respect des directives
- L'uniformité de la quantité de sauce
- L'uniformité des portions
- L'absence de perte dans la plaque

0 1 2 3 4

TOTAL: ____ 12 ____

8.0 Evaluation du produit final

8.29 L'apparence au service

- La sauce est d'un beau rouge
- Les spaghettis n'adhèrent pas ensemble
- Il n'y a pas d'eau dans l'assiette
- La sauce est nappée sur la partie centrale du spaghetti et surmontée de persil

0 1 2 3 4

PCS 13*

(SUITE)

8.30	La température au service	0 1 2 3 4		
	- La sauce doit être très chaude - Le spaghetti doit être très chaud - L'assiette doit être très chaude - Le fromage est à la température ambiante			
8.31	La qualité de la cuisson	0 1 2 3 4		
	- La sauce n'a pas collé au fond de la casserole - Le spaghetti n'a pas collé à la casserole - Les spaghettis sont légèrement fermes - La sauce est bien cuite			
8.32	L'onctuosité de la sauce	0 1 2 3 4		
	- La consistance est moyenne - La viande et le jus forment un mélange homogène - La sauce est luisante - La sauce ne laisse pas sortir une couche de gras			
8.33	Le goût	0 1 2 3 4		
	- Le spaghetti ne goûte pas "farineux" - L'équilibre de l'assaisonnement de la sauce - La sauce n'est pas amère - Le spaghetti ne colle pas au palais			
	TOTAL:	_____	12 %	____

PCS 13*

(SUITE)

9.0 Temps de confection

9.34 Le temps de confection

- Pas plus de 30 minutes que le temps requis
- Pas plus de 20 minutes que le temps requis
- Pas plus de dix minutes que le temps requis
- Selon le temps requis

0 1 2 3 4

TOTAL: _____ 12 % _____

10.0 Propreté et sécurité

10.35 La propreté personnelle

0 1 2 3 4

- Le lavage des mains s'effectue avant le travail et au besoin
- Les uniformes sont sans tache
- Les souliers sont très blancs
- Les ongles sont courts et propres

10.36 La propreté de l'équipement

0 1 2 3 4

- Il n'y a pas de cerne dans les casseroles
- La poêle est essuyée avant l'utilisation
- Les pinces sont propres
- Toutes les perforations du chinois ou du tamis sont propres

10.37 Le nettoyage du poste de travail

0 1 2 3 4

- Le lavage adéquat des tables après l'utilisation
- Le lavage adéquat des planches de travail après l'utilisation
- Le lavage adéquat de l'équipement après l'utilisation
- Le balayage et/ou le lavage du plancher à la fin du travail (si nécessaire)

10.38 La manipulation sécuritaire de l'équipement et des aliments

- Aucun aliment glissant n'est laissé sur le plancher
- Les couteaux sont utilisés selon les règles
- Le respect des normes de sécurité pour l'utilisation des poêles au gaz et/ou électriques
- Il n'y a pas de bruits exagérés à la manipulation de l'équipement

10.39 La fermeture des éléments chauffants

- La fermeture ne s'effectue pas plus de trois minutes après la fin de l'utilisation
- La fermeture ne s'effectue pas plus de deux minutes après la fin de l'utilisation
- La fermeture ne s'effectue pas plus d'une minute après la fin de l'utilisation
- La fermeture s'effectue dès la fin de l'utilisation

TOTAL :

0 1 2 3 4		
0 1 2 3 4		
	12 %	

PCS 14*

QUICHE LORRAINE

	DEGRE DE MAITRISE	PONDERATION	SCORE
1.0 Mise en place			
1.1 La rédaction du bon de commande	0 1 2 3 4		
- Les dates de commande et de livraison doivent figurer - Tous les aliments nécessaires doivent être inscrits - Toutes les quantités requises doivent être inscrites - L'étudiant doit signer le bon			
1.2 La logique de disposition des aliments	0 1 2 3 4		
- Les aliments doivent être déposés en un même endroit - Les aliments doivent être déposés selon l'ordre d'utilisation - Tous les aliments requis doivent être à la portée de la main - Les aliments doivent être étalés et non entassés			
1.3 La logique de disposition de l'équipement	0 1 2 3 4		
- L'équipement doit être réuni en un même endroit - L'équipement doit être accessible d'un seul mouvement - L'étudiant utilise le minimum d'équipement requis - L'équipement doit être étalé et non entassé			
1.4 La qualité des aliments utilisés	0 1 2 3 4		
- Le choix des aliments s'effectue en fonction de leur utilisation - L'état des aliments lors de l'utilisation - La température des aliments lors de l'utilisation - L'équilibre, qualité et coût des aliments			

PCS 14*

(SUITE)

1.5 L'utilisation de l'espace

- L'utilisation de la plus petite superficie possible
- L'étudiant évite les pas inutiles
- Chaque geste favorise la progression
- L'étudiant possède le sens de l'orientation

0 1 2 3 4

TOTAL: ____ 8 % ____

2.0 Mesure des ingrédients

2.6 L'utilisation des outils de mesure

- Toutes les masses furent pesées
- Tous les volumes furent mesurés
- Le degré de précision obtenu rejoint les normes
- Le respect du temps requis pour effectuer les mesures

0 1 2 3 4

TOTAL: ____ 8 % ____

3.0 Préparations préliminaires des aliments

3.7 Les préparations de base des aliments

- Enlever la croûte du gruyère
- Peler adéquatement les oignons
- Enlever les deux extrémités des oignons
- Empiler les tranches de bacon pour la coupe

0 1 2 3 4

3.8 La coupe des aliments

- Râper le fromage
- Couper le bacon en petites lanières dans le sens de la largeur
- Emincer les oignons
- Briser, à la main, les sections d'oignon qui demeurent ensemble

0 1 2 3 4

PCS 14*

(SUITE)

3.9	La manipulation des couteaux - Maintenir fermement le couteau - Effectuer le mouvement de scie pour la coupe de la brunoise - Travailler avec les doigts recourbés vers l'intérieur - La rapidité du geste	0 1 2 3 4	
3.10	La confection de la pâte - Le sablage de la farine et du gras - Former une fontaine - Incorporer l'eau froide graduellement - Manipuler délicatement	0 1 2 3 4	
3.11	La vérification du pâton - Le degré d'humidité - Le degré d'élasticité - La température de la pâte - La correction de l'humidité s'il y a lieu	0 1 2 3 4	
3.12	La confection de l'appareil - Battre les oeufs dans un cul-pull - Ajouter le lait et la crème - Assaisonner - Fouetter énergiquement pour obtenir un mélange homogène	0 1 2 3 4	
	TOTAL:		8

PCS 14*

(SUITE)

4.0 Préparations pour la cuisson

4.13 L'ouverture des sources de chaleur au bon moment

- L'écart dans le temps entre l'ouverture et l'utilisation
- L'obtention de la température requise au bon moment
- Le temps nécessaire pour l'obtention de la bonne température
- Le maintien d'une chaleur régulière

0 1 2 3 4

4.14 Le roulage de la pâte

- L'utilisation de la fraction la plus exacte
- Le farinage adéquat de la table
- Le façonnage circulaire de la fraction à abaisser
- L'uniformité de l'épaisseur

0 1 2 3 4

4.15 Le découpage des abaisses

- La découpe de l'abaisse à la grandeur requise
- Le nombre d'abaisses correspond au nombre de quiches
- Les abaisses sont uniformes
- Il n'y a aucune perte injustifiée

0 1 2 3 4

4.16 La confection de la guiche

- Sauter le bacon et l'égoutter
- Déposer dans l'abaisse, fromage, oignon et bacon
- Répartir cette garniture uniformément
- Remplir l'abaisse au trois quarts avec l'appareil

0 1 2 3 4

TOTAL : _____ 8 ½ _____

PCS 14*

(SUITE)

5.0	Cuisson			
	5.17 La cuisson	0 1 2 3 4		
	- Cuire à four moyen - Contrôler les éléments du four - Faire la rotation des quiches pour uniformiser la cuisson - Retirer lorsque le dessus est bien cuit			
	5.18 La qualité de la cuisson	0 1 2 3 4		
	- Le dessus est doré - Le fond de la quiche est légèrement doré - Le bacon fut sauté rapidement - La quiche est ferme			
	TOTAL:	_____	12 %	_____
6.0	Traitements après cuisson			
	6.19 La conservation	0 1 2 3 4		
	- La quiche doit être servie peu de temps après la cuisson - La quiche est conservée à la chaleur sèche - Vérifier si l'abaisse inférieure se détache bien du moule - Faire six incisions légères à la surface pour marquer le fractionnement			
	TOTAL:	_____	8 %	_____

PCS 14*

(SUITE)

7.0	**Présentation**			
	7.20 **Le choix du couvert**			
	- La grandeur de l'assiette utilisée	0 1 2 3 4		
	- La température de l'assiette utilisée			
	- La propreté de l'assiette utilisée			
	- L'assiette doit être sans brisure			
	7.21 **Le transvasement**			
	- Ne couper les pointes qu'à l'ordre	0 1 2 3 4		
	- Couper la quiche en six parties uniformes			
	- Utiliser une spatule triangulaire			
	- Tout l'appareil demeure ferme			
	TOTAL:	_____	12 %	____
8.0	**L'évaluation du produit final**			
	8.22 **L'apparence au service**	0 1 2 3 4		
	- Le dessus est bien doré			
	- Le dessous est légèrement doré			
	- La garniture ne s'affaise pas sur les rebords de la pointe			
	- La croûte n'est pas brisée			
	8.23 **La température au service**	0 1 2 3 4		
	- L'appareil est très chaud			
	- L'abaisse est très chaude			
	- L'assiette est très chaude			
	- Le persil est à la température de la pièce			

8.24 Le goût et la texture

- La garniture est bien coagulée
- L'équilibre de l'assaisonnement de l'appareil
- La pâte est légèrement feuilletée
- Les pointes conservent leur forme

0 1 2 3 4

TOTAL: ____ 12 % ____

9.0 Temps de confection

9.25 Le temps de confection

- Pas plus de 30 minutes que le temps requis
- Pas plus de 20 minutes que le temps requis
- Pas plus de dix minutes que le temps requis
- Selon le temps requis

0 1 2 3 4

TOTAL: ____ 12 % ____

10.0 Propreté et sécurité

10.26 La propreté personnelle

- Le lavage des mains s'effectue avant le travail et au besoin
- Les uniformes sont sans tache
- Les souliers sont très blancs
- Les ongles sont courts et propres

0 1 2 3 4

10.27 La propreté de l'équipement

- Il n'y a pas de cerne dans l'assiette à tarte
- Les couteaux sont propres
- La spatule est propre
- Le rouleau à pâte est propre

0 1 2 3 4

PCS 14*

(SUITE)

10.28 Le nettoyage du poste de travail

- Le lavage adéquat des tables après l'utilisation
- Le lavage adéquat des planches de travail après l'utilisation
- Le lavage adéquat de l'équipement après l'utilisation
- Le balayage et/ou le lavage du plancher à la fin du travail (si nécessaire)

10.29 La manipulation sécuritaire de l'équipement et des aliments

- Aucun aliment glissant n'est laissé sur le plancher
- Les couteaux sont utilisés selon les règles
- Le respect des normes de sécurité pour l'utilisation des poêles au gaz et/ou électriques
- Il n'y a pas de bruits exagérés à la manipulation de l'équipement

10.30 La fermeture des éléments chauffants

- La fermeture ne s'effectue pas plus de trois minutes après la fin de l'utilisation
- La fermeture ne s'effectue pas plus de deux minutes après la fin de l'utilisation
- La fermeture ne s'effectue pas plus d'une minute après la fin de l'utilisation
- La fermeture s'effectue dès la fin de l'utilisation

0 1 2 3 4		
0 1 2 3 4		
0 1 2 3 4		
TOTAL:	12	

PCS 15*

SALADE DE CHOU

DEGRE DE MAITRISE	PONDERATION	SCORE
0 1 2 3 4		
0 1 2 3 4		
0 1 2 3 4		
0 1 2 3 4		

1.0 Mise en place

1.1 La rédaction du bon de commande

- Les dates de commande et de livraison doivent figurer
- Tous les aliments nécessaires doivent être inscrits
- Toutes les quantités requises doivent être inscrites
- L'étudiant doit signer le bon

1.2 La logique de disposition des aliments

- Les aliments doivent être déposés en un même endroit
- Les aliments doivent être déposés selon l'ordre d'utilisation
- Tous les aliments requis doivent être à la portée de la main
- Les aliments doivent être étalés et non entassés

1.3 La logique de disposition de l'équipement

- L'équipement doit être réuni en un même endroit
- L'équipement doit être accessible d'un seul mouvement
- L'étudiant utilise le minimum d'équipement requis
- L'équipement doit être étalé et non entassé

1.4 La qualité des aliments utilisés

- Le choix des aliments s'effectue en fonction de leur utilisation
- L'état des aliments lors de l'utilisation
- La température des aliments lors de l'utilisation
- L'équilibre, qualité et coût des aliments

1.5	L'utilisation de l'espace	0 1 2 3 4		
	- L'utilisation de la plus petite superficie possible - L'étudiant évite les pas inutiles - Chaque geste favorise la progression - L'étudiant possède le sens de l'orientation			
	TOTAL:	_____	8 %	____
2.0	Mesure des ingrédients			
2.6	L'utilisation des outils de mesure	0 1 2 3 4		
	- Toutes les masses furent pesées - Tous les volumes furent mesurés - Le degré de précision obtenu rejoint les normes - Le respect du temps requis pour effectuer les mesures			
	TOTAL:	_____	8 %	____
3.0	Préparations préliminaires des aliments			
3.7	Préparation de base des aliments	0 1 2 3 4		
	- Parer le chou - Peler adéquatement les carottes - Peler les oignons - Enlever les extrémités des oignons			
3.8	La coupe des légumes	0 1 2 3 4		
	- Sectionner le chou en "quartiers" - Râper le chou, les carottes - Emincer les oignons - Hacher le persil très finement			

3.9 Le lavage du persil

- Placer le persil haché dans un linge propre
- Former un petit sac avec le linge
- Rincer à l'eau et bien presser
- Rincer jusqu'à ce que l'eau qui en sorte soit d'un vert très pâle

0 1 2 3 4

3.10 La manipulation du couteau

- Parer le chou avec le couteau du chef
- Peler l'oignon à l'aide du couteau d'office
- Peler les carottes à l'économe
- Effectuer un mouvement de scie avec le couteau du chef pour émincer les oignons

0 1 2 3 4

TOTAL: ____ 8 % ____

4.0 Préparations de l'accompagnement

4.11 Préparation de la vinaigrette

- Le respect de la proportion huile-vinaigre
- L'utilisation d'assaisonnements ayant conservés une saveur franche
- Mélanger le vinaigre et les assaisonnements puis incorporer graduellement l'huile
- Créer une émulsion

0 1 2 3 4

TOTAL: ____ 8 % ____

PCS 15*
(SUITE)

5.0 Conservation des aliments

5.12 La conservation des légumes

0 1 2 3 4

- Les aliments râpés seront conservés au froid
- Les aliments râpés seront recouverts d'un linge humide
- Le persil haché est conservé au froid
- Les oignons hachés sont ajoutés au chou râpé

5.13 L'assaisonnement

0 1 2 3 4

- Ajouter un peu d'huile
- Ajouter un peu de vinaigre
- Saler, poivrer
- Sucrer

TOTAL: ____ 12 % ____

6.0 Traitement de la dernière minute

6.14 La préparation de la salade

- Bien mélanger le chou, les carottes et l'oignon
- Ajouter le persil haché
- Ajouter la vinaigrette
- Vérifier la liaison et modifier si besoin

TOTAL: ____ 8 % ____

PCS 15*
(SUITE)

7.0 Présentation

7.15 Le choix du couvert — 0 1 2 3 4

- L'utilisation d'un bol de bois
- Le bol doit être propre et sans cassure
- L'utilisation d'une assiette à entremets
- L'assiette doit être propre et sans brisure

7.16 Le transvasement de la vinaigrette — 0 1 2 3 4

- La vinaigrette est nappée avant la disposition du bouquet de persil
- Remuer avant chaque transvasement
- Il n'y a aucune coulisse de vinaigrette sur le couvert
- Napper sur toute la surface

7.17 La décoration — 0 1 2 3 4

- L'utilisation du papier dentelle
- Le centrage du papier dentelle
- La présence de la garniture à la surface
- La présence d'un bouquet de persil

7.18 Le contrôle des portions — 0 1 2 3 4

- Le respect des directives
- Le choix de la louche requise
- L'uniformité de la quantité de garniture
- L'uniformité des portions

TOTAL: _____ 12 % _____

PCS 15*

(SUITE)

8.0 Evaluation du produit final

8.19 L'apparence au service			
- L'émulsion de la sauce doit se maintenir - Le chou est luisant - La garniture présente un agencement de coloris - Le bouquet de persil est frais et non nappé de vinaigrette	0 1 2 3 4		
8.20 La température au service			
- Le bol doit être froid - L'assiette doit être froide - La vinaigrette doit être à une température qui nous permet de napper - Tous les aliments doivent être froids	0 1 2 3 4		
8.21 Le goût			
- Le chou est frais et juteux - L'huile ne domine pas le goût de la vinaigrette - Le goût de chaque aliment est franc - L'assaisonnement de la vinaigrette est équilibré	0 1 2 3 4		
8.22 La texture et l'onctuosité			
- Le chou est ferme - Les légumes sont fermes - La vinaigrette a une consistance moyenne - L'émulsion se maintient à une consistance moyenne	0 1 2 3 4		
TOTAL:		12 %	

9.0	Temps de confection			
	9.23 Le temps de confection	0 1 2 3 4		
	- Pas plus de 15 minutes que le temps requis			
	- Pas plus de dix minutes que le temps requis			
	- Pas plus de cinq minutes que le temps requis			
	- Selon le temps requis			
	TOTAL:		12 %	
10.0	Propreté et sécurité			
	10.24 La propreté personnelle	0 1 2 3 4		
	- Le lavage des mains s'effectue avant le travail et au besoin			
	- Les uniformes sont sans tache			
	- Les souliers sont très blancs			
	- Les ongles sont courts et propres			
	10.25 La propreté de l'équipement	0 1 2 3 4		
	- Il n'y a pas de cerne dans les contenants			
	- Les tiges du fouet sont parfaitement lisses			
	- Les couteaux sont essuyés avant l'utilisation			
	- La râpe est nettoyée au complet			
	10.26 Le nettoyage du poste de travail	0 1 2 3 4		
	- Le lavage adéquat des tables après l'utilisation			
	- Le lavage adéquat des planches de travail après l'utilisation			
	- Le lavage adéquat de l'équipement après l'utilisation			
	- Le balayage et/ou le lavage du plancher à la fin du travail (si nécessaire)			

PCS 15*

(SUITE)

10.27 La manipulation sécuritaire de l'équipement et des aliments

- Aucun aliment glissant n'est laissé sur le plancher
- Les couteaux sont utilisés selon les règles
- Le respect des normes de sécurité pour l'utilisation des poêles au gaz et/ou électriques
- Il n'y a pas de bruits exagérés à la manipulation de l'équipement

0 1 2 3 4		
TOTAL:	12 %	%

PCS 16*

OEUFS FARCIS

DEGRE DE MAITRISE	PONDERATION	SCORE
0 1 2 3 4		
0 1 2 3 4		
0 1 2 3 4		
0 1 2 3 4		

1.0 Mise en place

1.1 La rédaction du bon de commande

- Les dates de commande et de livraison doivent figurer
- Tous les aliments nécessaires doivent être inscrits
- Toutes les quantités requises doivent être inscrites
- L'étudiant doit signer le bon

1.2 La logique de disposition des aliments

- Les aliments doivent être déposés en un même endroit
- Les aliments doivent être déposés selon l'ordre d'utilisation
- Tous les aliments requis doivent être à la portée de la main
- Les aliments doivent être étalés et non entassés

1.3 La logique de disposition de l'équipement

- L'équipement doit être réuni en un même endroit
- L'équipement doit être accessible d'un seul mouvement
- L'étudiant utilise le minimum d'équipement requis
- L'équipement doit être étalé et non entassé

1.4 La qualité des aliments utilisés

- Le choix des aliments s'effectue en fonction de leur utilisation
- L'état des aliments lors de l'utilisation
- La température des aliments lors de l'utilisation
- L'équilibre, qualité et coût des aliments

PCS 16*

(SUITE)

1.5 L'utilisation de l'espace

0 1 2 3 4

- L'utilisation de la plus petite superficie possible
- L'étudiant évite les pas inutiles
- Chaque geste favorise la progression
- L'étudiant possède le sens de l'orientation

TOTAL: _____ 8 % ____

2.0 Mesure des ingrédients

2.6 L'utilisation des outils de mesure

0 1 2 3 4

- Toutes les masses furent pesées
- Tous les volumes furent mesurés
- Le degré de précision obtenu rejoint les normes
- Le respect du temps requis pour effectuer les mesures

TOTAL: _____ 8 % ____

3.0 Préparations préliminaires des aliments

3.7 La coupe des légumes

0 1 2 3 4

- Le choix de la coupe appropriée
- La régularité de la forme
- La régularité de la grosseur
- L'absence de perte

3.8 La manipulation des couteaux

0 1 2 3 4

- Maintenir fermement le couteau
- Effectuer le mouvement de scie pour la coupe de la brunoise
- Travailler avec les doigts recourbés vers l'intérieur
- La rapidité du geste

TOTAL: _____ 8 % ____

4.0 Préparations pour la cuisson

4.9 Préparations pour la cuisson

0 1 2 3 4

- Utiliser une casserole pour la cuisson des oeufs
- Poser délicatement les oeufs dans la casserole
- Remplir la casserole d'eau froide
- Tous les oeufs doivent être submergés

TOTAL: _____ 8 % ____

5.0 Cuisson

5.10 La cuisson des oeufs

0 1 2 3 4

- Porter l'eau rapidement à ébullition
- Maintenir une forte ébullition
- Tous les oeufs demeurent submergés durant toute la cuisson
- Cuire dix à 12 minutes à compter du début de l'ébullition

TOTAL: _____ 12 % ____

PCS 16*

(SUITE)

6.0 Traitements après cuisson

6.11 L'écaillage des oeufs — 0 1 2 3 4

- Rafraîchir spontanément les oeufs
- Les laisser baigner à l'eau froide quelques minutes
- Les écailler rapidement
- Il ne restera aucune partie d'écaille

6.12 La confection de la garniture des oeufs — 0 1 2 3 4

- Sectionner les oeufs durs dans le sens de la longueur et retirer le jaune
- Réduire le jaune en purée
- Ajouter les légumes très finement hachés
- Assaisonner, lier et rectifier si nécessaire

6.13 La confection des oeufs farcis — 0 1 2 3 4

- Poser la garniture dans un sac à pâtisserie avec douille cannelée
- Tenir le demi-blanc d'oeuf dur d'une main et farcir
- Toute la partie concave de l'oeuf est remplie
- Le jet d'appareil présente des sillons bien identifiés

TOTAL: _____ 8 % ____

7.0 Présentation

7.14 Le choix du couvert et la décoration — 0 1 2 3 4

- L'utilisation d'une assiette à entremets
- L'assiette doit être propre et sans brisure
- Les deux-demis oeufs sont posées sur feuilles de laitue
- Décoration d'un bouquet de persil

TOTAL: _____ 12 % ____

FCS 16*

(SUITE)

8.0 Evaluation du produit final

8.15 L'apparence au service

0 1 2 3 4

- L'appareil est d'un beau jaune pâle
- Les blancs ne sont pas brisés
- L'appareil n'est pas séché
- La laitue est d'un beau vert

8.16 La qualité de la cuisson et l'onctuosité

0 1 2 3 4

- Le jaune est cuit complètement
- Le blanc ou le jaune ne présente aucun noircissement
- L'appareil est moelleux au palais
- La consistance de l'appareil est moyenne

8.17 Le goût

0 1 2 3 4

- Le blanc a un goût franc
- L'équilibre de l'assaisonnement
- La garniture donne du goût à l'appareil
- La mayonnaise ne domine pas

TOTAL: _____ 12 % ____

9.0 Temps de confection

9.18 Le temps de confection

0 1 2 3 4

- Pas plus de 15 minutes que le temps requis
- Pas plus de dix minutes que le temps requis
- Pas plus de cinq minutes que le temps requis
- Selon le temps requis

TOTAL: _____ 12 % ____

PCS 16*

(SUITE)

10.0	Propreté et sécurité			
10.19	La propreté personnelle	0 1 2 3 4		
	- Le lavage des mains s'effectue avant le travail et au besoin - Les uniformes sont sans tache - Les souliers sont très blancs - Les ongles sont courts et propres			
10.20	La propreté de l'équipement	0 1 2 3 4		
	- Le sac à pâtisserie est propre - La douille cannelée est propre - Les couteaux sont essuyés avant l'utilisation - Le fouet et/ou la cuillère sont propres			
10.21	Le nettoyage du poste de travail	0 1 2 3 4		
	- Le lavage adéquat des tables après l'utilisation - Le lavage adéquat des planches de travail après l'utilisation - Le lavage adéquat de l'équipement après l'utilisation - Le balayage et/ou le lavage du plancher à la fin du travail (si nécessaire)			
10.22	La manipulation sécuritaire de l'équipement et des aliments	0 1 2 3 4		
	- Aucun aliment glissant n'est laissé sur le plancher - Les couteaux sont utilisés selon les règles - Le respect des normes de sécurité pour l'utilisation des poêles au gaz et/ou électriques - Il n'y a pas de bruits exagérés à la manipulation de l'équipement			

PCS 16*

(SUITE)

10.23 La fermeture des éléments chauffants

- La fermeture ne s'effectue pas plus de trois minutes après la fin de l'utilisation
- La fermeture ne s'effectue pas plus de deux minutes après la fin de l'utilisation
- La fermeture ne s'effectue pas plus d'une minute après la fin de l'utilisation
- La fermeture s'effectue dès la fin de l'utilisation

TOTAL:

0 1 2 3 4		
	12 %	
		%

PCS 17

ASSORTIMENT DE CANAPES

		DEGRE DE MAITRISE	PONDERATION	SCORE
1.0	Mise en place			
1.1	La rédaction du bon de commande	0 1 2 3 4		
	- Les dates de commande et de livraison doivent figurer - Tous les aliments nécessaires doivent être inscrits - Toutes les quantités requises doivent être inscrites - L'étudiant doit signer le bon			
1.2	La logique de disposition des aliments	0 1 2 3 4		
	- Les aliments doivent être déposés en un même endroit - Les aliments doivent être déposés selon l'ordre d'utilisation - Tous les aliments requis doivent être à la portée de la main - Les aliments doivent être étalés et non entassés			
1.3	La logique de disposition de l'équipement	0 1 2 3 4		
	- L'équipement doit être réuni en un même endroit - L'équipement doit être accessible d'un seul mouvement - L'étudiant utilise le minimum d'équipement requis - L'équipement doit être étalé et non entassé			
1.4	La qualité des aliments utilisés	0 1 2 3 4		
	- Le choix des aliments s'effectue en fonction de leur utilisation - L'état des aliments lors de l'utilisation - La température des aliments lors de l'utilisation - L'équilibre, qualité et coût des aliments			

PCS 17

(SUITE)

1.5	L'utilisation de l'espace	0 1 2 3 4		
	- L'utilisation de la plus petite superficie possible - L'étudiant évite les pas inutiles - Chaque geste favorise la progression - L'étudiant possède le sens de l'orientation			
	TOTAL:	_____	8 %	____
2.0	Mesure des ingrédients			
2.6	L'utilisation des outils de mesure	0 1 2 3 4		
	- Toutes les masses furent pesées - Tous les volumes furent mesurés - Le degré de précision obtenu rejoint les normes - Le respect du temps requis pour effectuer les mesures			
	TOTAL:	_____	8 %	____
3.0	Préparations préliminaires des aliments			
3.7	Le choix des beurres	0 1 2 3 4		
	- Les beurres doivent être en pommades - Beurre doux pour salami et caviar - Beurre salé pour sardines et saucisson - Beurre composé pour saumon, crevettes et jambon			
3.8	Le lavage des légumes	0 1 2 3 4		
	- Le persil sera immergé dans l'eau courante - Les échalotes seront parées et lavées - Bien égoutter les légumes - Bien éponger les légumes			

3.9	La coupe des fruits et des légumes - Le persil et l'échalote seront très finement hachés - Les cornichons seront coupés en fines tranches - Le citron sera pelé à vif - Le piment rouge sera coupé en fines lanières	0 1 2 3 4		
3.10	L'assortiment doit se composer de: - Canapés à base de charcuterie - Canapés à base de poissons - Canapés à base de crustacés - Canapés à base de viande	0 1 2 3 4		
3.11	La qualité des viandes et poissons - Le saumon fumé et les crevettes seront frais - La charcuterie sera fraîche - Le jambon, le saucisson et le salami seront de première qualité - Le caviar et les sardines seront de première catégorie	0 1 2 3 4		
3.12	La coupe des aliments - Les tranches de saumon seront très minces - Les crevettes seront coupées sur la dorsale - La charcuterie sera fouettée - Le salami, le saucisson et le jambon seront en fines tranches	0 1 2 3 4		
3.13	Le choix des formes - Une forme circulaire pour les crevettes - Une forme allongée pour les sardines - Une forme triangulaire pour le saumon - Variété de formes pour les autres canapés	0 1 2 3 4		

PCS 17

(SUITE)

3.14 La manipulation du petit outillage — 0 1 2 3 4

- L'utilisation du tranche-lard pour les croûtes
- L'utilisation du couteau du chef pour les canapés rectilignes
- L'utilisation d'emporte-pièces dentelés
- L'utilisation d'emporte-pièces unis

TOTAL: _____ 8 % _____

4.0 Préparations pour la cuisson

4.15 Préparation d'un court-bouillon — 0 1 2 3 4

- Préparer une chauffante d'eau
- Ajouter une fine mirepoix
- Ajouter un bouquet aromatique
- Ajouter du jus de citron et cuire 15 minutes

TOTAL: _____ 8 % _____

5.0 Cuisson

5.16 La cuisson des crevettes — 0 1 2 3 4

- Plonger les crevettes dans le court-bouillon en ébullition
- Remuer pour que toutes les crevettes se détachent
- Maintenir une ébullition régulière
- Cuire de cinq à sept minutes

5.17 La cuisson des rôties — 0 1 2 3 4

- L'utilisation de pain à sandwich
- Le réglage du grille-pain
- Le beurrage dès la sortie du grille-pain
- Couper en diagonale

5.18 La qualité de la cuisson

- Les crevettes sont croustillantes
- Les rôties sont bronzées uniformément
- Le jambon utilisé se tranchera facilement
- La charcuterie utilisée devra pouvoir se changer en mousse

0 1 2 3 4

TOTAL: 12 %

6.0 Traitements après cuisson

6.19 La préparation des crevettes

- Les crevettes seront rincées à l'eau froide courante
- La carapace sera enlevée complètement
- La dorsale sera enlevée et nettoyée
- Les crevettes seront rincées à l'eau froide une seconde fois

0 1 2 3 4

6.20 La préparation des rôties

- Beurrer uniformément dès la sortie du grille-pain
- Enlever les croûtes
- Couper selon les formes requises
- Limiter le plus de pertes possible

0 1 2 3 4

6.21 La confection des canapés

- Confectionner les canapés en série selon la variété
- Les canapés utilisant des tranches de viande (jambon, etc.) ne sont coupés qu'après la disposition de la garniture
- Ajouter la décoration en série
- Utiliser la grande spatule pour manipuler les canapés

0 1 2 3 4

6.22	La conservation des canapés	0 1 2 3 4		
	- Conserver au froid - Limiter l'humidité - Recouvrir de papier isolant - Les placer au froid le plus tôt possible			
	TOTAL:	_____	8 %	____
7.0	**Présentation**			
7.23	La disposition des canapés	0 1 2 3 4		
	- Utiliser un plat de service ou torpilleur - Le plat de service sera propre - Séparer les variétés - Disposer avec symétrie			
7.24	La décoration	0 1 2 3 4		
	- Présenter sur papier dentelle - L'harmonie des couleurs sur chaque canapé - L'harmonie des couleurs sur l'ensemble des canapés - La minutie du décor			
7.25	Le contrôle des portions	0 1 2 3 4		
	- Le respect des directives - L'uniformité de l'épaisseur de la garniture - La garniture ne déborde pas le canapé - Eliminer le plus de pertes possible			
	TOTAL:	_____	12 %	____

PCS 17
(SUITE)

8.0 Evaluation du produit final

8.26 L'apparence au service	0 1 2 3 4	
- Le pain n'est pas recourbé - La garniture n'est pas séchée - La décoration n'est pas séchée - L'harmonie des couleurs		
8.27 La température au service	0 1 2 3 4	
- Le torpilleur sera frais - Le persil sera frais - La rôtie sera fraîche - La garniture sera fraîche		
8.28 Le goût	0 1 2 3 4	
- L'heureux mariage beurre, rôtie, aliment de base et décor - Chaque canapé possède un goût franc - La garniture ne domine pas le goût - La qualité des beurres composés		
8.29 La texture	0 1 2 3 4	
- Les viandes sont tendres - Les rôties ne sont pas humides - Les rôties ne sont pas desséchées - Le canapé se sectionne bien sous la dent		
TOTAL:	_____	12 % ____

9.0 Temps de confection

9.30 Le temps de confection

- Pas plus de 30 minutes que le temps requis
- Pas plus de 20 minutes que le temps requis
- Pas plus de dix minutes que le temps requis
- Selon le temps requis

0 1 2 3 4

TOTAL: _____ 12 ___

10.0 Propreté et sécurité

10.31 La propreté personnelle

0 1 2 3 4

- Le lavage des mains s'effectue avant le travail et au besoin
- Les uniformes sont sans tache
- Les souliers sont très blancs
- Les ongles sont courts et propres

10.32 La propreté de l'équipement

0 1 2 3 4

- Les couteaux sont essuyés avant l'utilisation
- Les emporte-pièces sont essuyés avant l'utilisation
- Les contenants sont propres
- Les cuillères sont lisses et sans cerne

10.33 Le nettoyage du poste de travail

0 1 2 3 4

- Le lavage adéquat des tables après l'utilisation
- Le lavage adéquat des planches de travail après l'utilisation
- Le lavage adéquat de l'équipement après l'utilisation
- Le balayage et/ou le lavage du plancher à la fin du travail (si nécessaire)

PCS 17

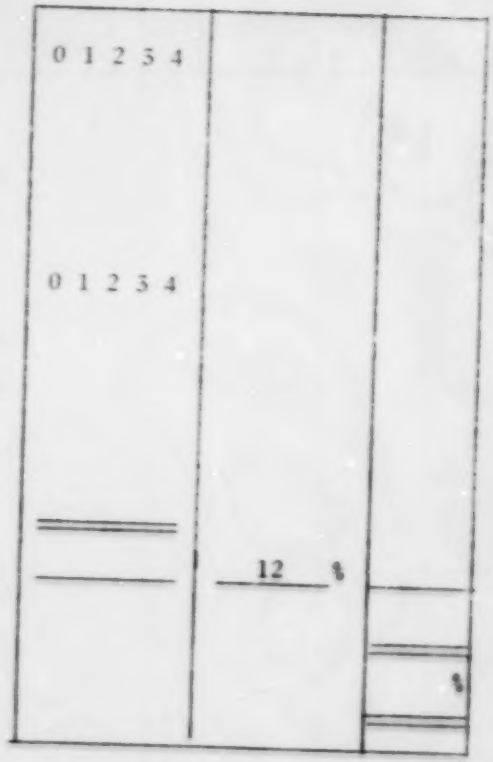
(SUITE)

10.34 La manipulation sécuritaire de l'équipement et des aliments

- Aucun aliment glissant n'est laissé sur le plancher
- Les couteaux sont utilisés selon les règles
- Le respect des normes de sécurité pour l'utilisation des poêles au gaz et/ou électriques
- Il n'y a pas de bruits exagérés à la manipulation de l'équipement

10.35 La fermeture des éléments chauffants

- La fermeture ne s'effectue pas plus de trois minutes après la fin de l'utilisation
- La fermeture ne s'effectue pas plus de deux minutes après la fin de l'utilisation
- La fermeture ne s'effectue pas plus d'une minute après la fin de l'utilisation
- La fermeture s'effectue dès la fin de l'utilisation



PCS 18

CREME DE VOLAILLE, MARIE-LOUISE

		DEGRE DE MAITRISE	PONDERATION	SCORE
1.0	Mise en place			
1.1	La rédaction du bon de commande	0 1 2 3 4		
	- Les dates de commande et de livraison doivent figurer - Tous les aliments nécessaires doivent être inscrits - Toutes les quantités requises doivent être inscrites - L'étudiant doit signer le bon			
1.2	La logique de disposition des aliments	0 1 2 3 4		
	- Les aliments doivent être déposés en un même endroit - Les aliments doivent être déposés selon l'ordre d'utilisation - Tous les aliments requis doivent être à la portée de la main - Les aliments doivent être étalés et non entassés			
1.3	La logique de disposition de l'équipement	0 1 2 3 4		
	- L'équipement doit être réuni en un même endroit - L'équipement doit être accessible d'un seul mouvement - L'étudiant utilise le minimum d'équipement requis - L'équipement doit être étalé et non entassé			
1.4	La qualité des aliments utilisés	0 1 2 3 4		
	- Le choix des aliments s'effectue en fonction de leur utilisation - L'état des aliments lors de l'utilisation - La température des aliments lors de l'utilisation - L'équilibre, qualité et coût des aliments			

PCS 18

(SUITE)

1.5	L'utilisation de l'espace	0 1 2 3 4		
	- L'utilisation de la plus petite superficie possible - L'étudiant évite les pas inutiles - Chaque geste favorise la progression - L'étudiant possède le sens de l'orientation			
	TOTAL:	_____	8 %	____
2.0	Mesure des ingrédients			
2.6	L'utilisation des outils de mesure	0 1 2 3 4		
	- Toutes les masses furent pesées - Tous les volumes furent mesurés - Le degré de précision obtenu rejoint les normes - Le respect du temps requis pour effectuer les mesures			
	TOTAL:	_____	8 %	____
3.0	Préparations préliminaires des aliments			
3.7	Le lavage des légumes	0 1 2 3 4		
	- Laver le céleri à l'eau courante - Inciser le poireau en quatre et le baigner à l'eau froide - Laver le poireau feuille par feuille - Frotter le céleri			
3.8	Le pelage des légumes	0 1 2 3 4		
	- Enlever toute la pelure du navet et de l'oignon - Enlever leurs extrémités - Parer tous les légumes - Effectuer cette tâche avec rapidité			

3.9 La coupe des légumes

- Le choix de la coupe appropriée
- La régularité de la forme
- La régularité de la grosseur
- L'absence de perte

0 1 2 3 4

3.10 La manipulation des couteaux

- Maintenir fermement le couteau
- Effectuer le mouvement de scie pour la coupe de la brunoise
- Travailler avec les doigts recourbés vers l'intérieur
- La rapidité du geste

0 1 2 3 4

3.11 La préparation du fond de volaille

- Le concassage des os à la grosseur requise
- Le mouillement des os à l'eau froide
- Le blanchiment des os
- Le rinçage des os

0 1 2 3 4

TOTAL: _____ 8 % _____

4.0 Préparations pour la cuisson

4.12 L'ouverture de la source de chaleur au bon moment

- L'écart dans le temps entre l'ouverture et l'utilisation
- L'obtention de la température requise au bon moment
- Le temps nécessaire pour l'obtention de la bonne température
- Le maintien d'une chaleur régulière

0 1 2 3 4

4.13 La confection du fond

- L'addition d'une mirepoix
- L'addition d'un bouquet garni
- Le mouillement à l'eau froide
- La quantité d'assaisonnements ajoutée

0 1 2 3 4

4.14 La préparation d'une chauffante pour le macaroni

- Utiliser une casserole qui possède au moins cinq fois le volume de la quantité de macaroni
- Utiliser une casserole qui conserve la chaleur
- Ajouter de l'huile
- Saler généreusement

0 1 2 3 4

TOTAL: _____ 8 % _____

5.0 Cuisson

5.15 La cuisson du macaroni

- L'eau doit être à forte ébullition
- Ajouter le macaroni d'un seul mouvement
- Remuer rapidement au début
- Remuer fréquemment

0 1 2 3 4

5.16 La qualité de la cuisson du macaroni

- Les macaronis sont légèrement fermes
- Les macaronis ne sont pas brisés
- Les macaronis n'adhèrent pas ensemble
- La cuisson s'est effectuée rapidement

0 1 2 3 4

5.17	La cuisson du fond - Maintenir une température régulière - Obtenir une faible ébullition - Cuire au moins deux heures - Vérifier l'assaisonnement et passer à l'étamine	0 1 2 3 4	
5.18	Suer la mirepoix - La mirepoix ne contient pas de carotte - Le corps gras devra être très chaud - L'utilisation d'une marmite qui retient la chaleur - Suer jusqu'à la transparence des légumes	0 1 2 3 4	
5.19	Singer les légumes - Ajouter progressivement la farine - Remuer vigoureusement à la cuillère de bois ou au fouet - Cuire légèrement la farine - Aucun aliment ne doit avoir collé au fond	0 1 2 3 4	
5.20	Le mouillement et la cuisson - Le choix du fond de cuisson - Le fond doit être chaud - La rapidité du transvasement du fond - Maintenir l'ébullition régulière	0 1 2 3 4	
5.21	La vérification de l'assaisonnement - Vérifier à la mi-cuisson - Ajouter les assaisonnements requis - Terminer la cuisson avant de réassaisonner - Regoûter à la fin de la cuisson	0 1 2 3 4	

5.22	La qualité de la cuisson	0 1 2 3 4		
	- Les légumes de la mirepoix se réduisent en purée - Le légume de base se réduit en purée - Le roux doit être cuit - La garniture pochée demeure croustillante			
5.23	Le temps de cuisson	0 1 2 3 4		
	- Saisir la mirepoix très rapidement - Après le mouillement des os, obtenir rapidement le point d'ébullition - Après le mouillement avec le fond, obtenir rapidement l'ébullition - Maintenir une ébullition régulière			
	TOTAL:	_____	12 %	____
6.0	Traitements après cuisson			
6.24	L'égouttage des macaronis	0 1 2 3 4		
	- Retirer le macaroni dans un tamis ou un chinois - Rincer à l'eau chaude - Laisser égoutter - Remuer légèrement pour faciliter l'égouttage			
6.25	Le passage de la crème	0 1 2 3 4		
	- L'utilisation du chinois approprié - L'utilisation du bain-marie approprié - Remuer les aliments à l'aide d'une cuillère à bec - Presser légèrement les aliments sur les parois du chinois			

PCS 18

(SUITE)

6.26 L'addition de la garniture — 0 1 2 3 4

- Le choix de la coupe pour la garniture
- Le degré de cuisson de la garniture
- Le moment de l'addition de la garniture
- La température de la garniture lors de son addition au potage

6.27 Le crémage — 0 1 2 3 4

- La fraîcheur de la crème
- Le choix de la catégorie de crème utilisée
- Le chauffage de la crème avant son addition
- La température du potage lors de cette liaison

6.28 La conservation de la crème selon l'utilisation — 0 1 2 3 4

- La conservation se fera au bain-marie
- Remuer occasionnellement
- Enlever la partie agglutinée avant le service
- Ne jamais faire rebouillir, mais bien la réchauffer

TOTAL: _____ 8 % ____

7.0 Présentation

7.29 Le choix du couvert — 0 1 2 3 4

- L'utilisation d'un bol à potage (bol à soupe)
- Le bol doit être propre et sans brisure
- L'utilisation de l'assiette appropriée
- L'assiette doit être propre et sans brisure

PCS 13

(SUITE)

7.30 Le transvasement

- Remuer avant chaque transvasement
- L'utilisation de la louche appropriée
- Il n'y a aucune coulisse sur le bol et dans l'assiette
- L'uniformité et la rapidité du transvasement

0 1 2 3 4

7.31 La décoration

- L'utilisation du papier dentelle
- Le centrage du papier dentelle
- La présence de la garniture à la surface
- La présence d'un bouquet de persil

0 1 2 3 4

7.32 Le contrôle des portions

- Le respect des directives
- Le choix de la louche requise
- L'uniformité de la quantité de garniture
- L'uniformité des portions

TOTAL: _____ 12 % ____

8.0 Evaluation du produit final

0 1 2 3 4

8.33 L'apparence au service

- La couleur doit être d'un beau beige
- Il ne doit pas y avoir de partie agglutinée à la surface
- Le persil doit être très frais
- La garniture doit être en évidence

8.34 La température au service

- Le potage doit être très chaud
- Le bol doit être très chaud
- L'assiette doit être très chaude
- Le persil doit être à la température ambiante

0 1 2 3 4

8.35 La qualité de la cuisson

- La garniture doit être légèrement croustillante
- Aucun aliment n'a collé à la casserole
- Aucun aliment n'a rôti
- Le potage ne présente aucune granule en suspension (sauf la garniture)

0 1 2 3 4

8.36 L'onctuosité

- La consistance est moyenne
- Le potage n'adhère pas au palais
- Le potage n'adhère pas à la cuillère
- Le potage est moelleux au palais

0 1 2 3 4

8.37 Le goût

- Le potage ne goûte pas la farine
- Le potage fait ressortir le goût de la volaille
- L'équilibre de l'assaisonnement
- Le corsé du fond de mouillement

0 1 2 3 4

TOTAL :		12	

9.0 Temps de confection

9.38 Le temps de confection

- Pas plus de 30 minutes que le temps requis
- Pas plus de 20 minutes que le temps requis
- Pas plus de dix minutes que le temps requis
- Selon le temps requis

0 1 2 3 4

TOTAL: ____ 12 ____

10.0 Propreté et sécurité

10.39 La propreté personnelle

- Le lavage des mains s'effectue avant le travail et au besoin
- Les uniformes sont sans tache
- Les souliers sont très blancs
- Les ongles sont courts et propres

0 1 2 3 4

10.40 La propreté de l'équipement

- Il n'y a aucun cerne dans les casseroles
- Les tiges du fouet sont parfaitement lisses
- Les cuillères sont lisses et sans cerne
- Les couteaux sont essuyés avant l'utilisation

0 1 2 3 4

10.41 Le nettoyage du poste de travail

- Le lavage adéquat des tables après l'utilisation
- Le lavage adéquat des planches de travail après l'utilisation
- Le lavage adéquat de l'équipement après l'utilisation
- Le balayage et/ou le lavage du plancher à la fin du travail (si nécessaire)

0 1 2 3 4

PCS 18

(SUITE)

10.42 La manipulation sécuritaire de l'équipement et des aliments

- Aucun aliment glissant n'est laissé sur le plancher
- Les couteaux sont utilisés selon les règles
- Le respect des normes de sécurité pour l'utilisation des poêles au gaz et/ou électriques
- Il n'y a pas de bruits exagérés à la manipulation de l'équipement

0 1 2 3 4

10.43 La fermeture des éléments chauffants

- La fermeture ne s'effectue pas plus de trois minutes après la fin de l'utilisation
- La fermeture ne s'effectue pas plus de deux minutes après la fin de l'utilisation
- La fermeture ne s'effectue pas plus d'une minute après la fin de l'utilisation
- La fermeture s'effectue dès la fin de l'utilisation

0 1 2 3 4

TOTAL: 12 %

%

PCS 19

COQUILLE DE PETONCLES

	DEGRE DE MAITRISE	PONDERATION	SCORE
1.0 Mise en place			
1.1 La rédaction du bon de commande	0 1 2 3 4		
- Les dates de commande et de livraison doivent figurer - Tous les aliments nécessaires doivent être inscrits - Toutes les quantités requises doivent être inscrites - L'étudiant doit signer le bon			
1.2 La logique de disposition des aliments	0 1 2 3 4		
- Les aliments doivent être déposés en un même endroit - Les aliments doivent être déposés selon l'ordre d'utilisation - Tous les aliments requis doivent être à la portée de la main - Les aliments doivent être étalés et non entassés			
1.3 La logique de disposition de l'équipement	0 1 2 3 4		
- L'équipement doit être réuni en un même endroit - L'équipement doit être accessible d'un seul mouvement - L'étudiant utilise le minimum d'équipement requis - L'équipement doit être étalé et non entassé			
1.4 La qualité des aliments utilisés	0 1 2 3 4		
- Le choix des aliments s'effectue en fonction de leur utilisation - L'état des aliments lors de l'utilisation - La température des aliments lors de l'utilisation - L'équilibre, qualité et coût des aliments			

1.5 L'utilisation de l'espace

0 1 2 3 4

- L'utilisation de la plus petite superficie possible
- L'étudiant évite les pas inutiles
- Chaque geste favorise la progression
- L'étudiant possède le sens de l'orientation

TOTAL: _____ 8 % _____

2.0 Mesure des ingrédients

2.6 L'utilisation des outils de mesure

0 1 2 3 4

- Toutes les masses furent pesées
- Tous les volumes furent mesurés
- Le degré de précision obtenu rejoint les normes
- Le respect du temps requis pour effectuer les mesures

TOTAL: _____ 8 % _____

3.0 Préparations préliminaires des aliments

3.7 Le lavage et le parage des légumes

0 1 2 3 4

- Baigner les champignons à l'eau froide courante
- Frotter les champignons
- Egoutter et éponger
- Parer les échalotes

3.8 La coupe des légumes

0 1 2 3 4

- Escaloper les champignons
- Emincer les échalotes
- La régularité de la forme
- La régularité de la grosseur

3.9 La décongélation et la coupe des pétoncles

- Effectuer la décongélation à l'eau froide
- Effectuer la décongélation à l'eau froide courante
- Escaloper les pétoncles
- La régularité de la grosseur

0 1 2 3 4

3.10 La manipulation des couteaux

- Maintenir fermement le couteau
- Effectuer le mouvement de scie pour la coupe de la brunoise
- Travailler avec les doigts recourbés vers l'intérieur
- La rapidité du geste

0 1 2 3 4

3.11 La préparation du fumet

- Concasser les parrures de poisson
- Mouiller à l'eau froide
- Blanchir les parrures
- Rincer les parrures

0 1 2 3 4

TOTAL: _____ 8 %

4.0 Préparations pour la cuisson

4.12 L'ouverture de la source de chaleur au bon moment

- L'écart dans le temps entre l'ouverture et l'utilisation
- L'obtention de la température requise au bon moment
- Le temps nécessaire pour l'obtention de la bonne température
- Le maintien d'une chaleur régulière

0 1 2 3 4

4.13	La confection du fumet	0 1 2 3 4		
	- L'addition d'une mirepoix			
	- L'addition d'un bouquet garni			
	- Le mouillement à l'eau froide			
	- La quantité d'assaisonnements ajoutée			
	TOTAL:		8 %	
5.0	Cuisson			
5.14	La cuisson du fumet	0 1 2 3 4		
	- Maintenir une température régulière			
	- Obtenir une faible ébullition			
	- Cuire environ trois quarts d'heure			
	- Vérifier l'assaisonnement et passer à l'étamine			
5.15	Sauter les légumes et les pétoncles	0 1 2 3 4		
	- Sauter les champignons			
	- Ajouter les échalotes			
	- Ajouter les pétoncles			
	- Sauter vivement			
5.16	Singer	0 1 2 3 4		
	- Ajouter progressivement la farine			
	- Remuer vigoureusement à la cuillère de bois			
	- Cuire légèrement la farine			
	- Ne pas rendre la farine granuleuse			

PCS 19

(SUITE)

5.17	Le mouillement et la cuisson	0 1 2 3 4		
	- L'utilisation de vin blanc - Mouiller au fumet chaud - La rapidité du transvasement du fond - Maintenir l'ébullition régulière			
5.18	La vérification de l'assaisonnement	0 1 2 3 4		
	- Vérifier à la mi-cuisson - Ajouter les assaisonnements requis - Terminer la cuisson avant de réassaisonner - Regoûter à la fin de la cuisson			
5.19	La qualité de la cuisson	0 1 2 3 4		
	- Les champignons doivent être cuits - Les échalotes doivent être croustillantes - Les pétoncles sont cuites et fermes - Les pommes de terre sont très cuites			
5.20	La réduction pour la sauce émulsion	0 1 2 3 4		
	- Ecraser le poivre en grain - Mouiller de vinaigre - Réduire presqu'à sec - Tiédir			
5.21	Confection de la hollandaise	0 1 2 3 4		
	- Clarifier le beurre et le tiédir - Monter à chaud les jaunes dans un cul-pull avec la réduction - Lorsque formation d'un ruban, retirer de la chaleur et incorporer le beurre clarifié au filet - Assaisonner, détendre avec quelques gouttes d'eau froide et passer			

5.22 Le temps de cuisson — 0 1 2 3 4

- Suer rapidement les légumes
- Cuire très légèrement le petit roux
- Obtenir rapidement l'ébullition après le mouillement
- Cuire lentement après liaison

5.23 La cuisson des pommes de terre — 0 1 2 3 4

- Mouiller à l'eau chaude
- Le mouillement sera minimum
- L'eau sera additionnée de sel en quantité normale
- Cuire à ébullition régulière

TOTAL: _____ 12 % _____

6.0 Traitements après cuisson

6.24 La préparation des pommes de terre duchesse — 0 1 2 3 4

- Bien assécher les pommes de terre très cuites
- Les pommes de terre ne sont pas imbibées d'eau
- Les pommes de terre réduites en purée sont sans grumeau
- Effectuer la liaison

6.25 Le dressage de la coquille — 0 1 2 3 4

- Dresser les pommes de terre à l'aide d'un sac et d'une douille cannelée
- Poser au centre l'appareil
- Napper de sauce hollandaise
- Napper les pommes de terre de beurre fondu

PCS 19

(SUITE)

6.26 La conservation des aliments

- Conserver les pommes de terre à une chaleur humide
- Conserver l'appareil au bain-marie
- Conserver les coquilles au chaud
- Conserver la hollandaise à une température tiède

0 1 2 3 4

6.27 Le glaçage de la coquille

- Allumer la salamandre au maximum
- Passer la coquille à la salamandre
- Glacer rapidement
- Surveiller la cuisson

0 1 2 3 4

TOTAL: 12 %

7.0 Présentation

7.28 Le choix du couvert

- La grandeur de la coquille utilisée
- La coquille doit être propre et sans brisure
- L'utilisation d'une assiette à entremets propre
- L'assiette doit être sans brisure

0 1 2 3 4

7.29 La décoration

- L'utilisation du papier dentelle
- Le centrage du papier dentelle
- La présence de la garniture à la surface
- La présence d'un bouquet de persil

0 1 2 3 4

PCS 19

(SUITE)

7.30 Le contrôle des portions

- Le respect des directives
- Le choix de la louche requise
- L'uniformité de la quantité de garniture
- L'uniformité des portions

0 1 2 3 4

TOTAL: 12 %

8.0 Evaluation du produit final

8.31 L'apparence au service

0 1 2 3 4

- La couleur doit être d'un beau beige
- Il ne doit pas y avoir de partie agglutinée à la surface
- Le persil doit être très frais
- La garniture doit être en évidence

8.32 La température au service

0 1 2 3 4

- L'appareil doit être très chaud
- Les pommes de terre doivent être très chaudes
- La coquille doit être chaude
- L'assiette doit être chaude

8.33 La qualité de la cuisson

0 1 2 3 4

- La garniture doit être légèrement croustillante
- Aucun aliment n'a collé à la casserole
- Aucun aliment n'a rôti
- La sauce hollandaise est ferme

PCS 19

(SUITE)

8.34	L'onctuosité	0 1 2 3 4		
	- La consistance de l'appareil est moyenne - La sauce hollandaise nappe en ruban - L'appareil est moelleux - L'appareil n'adhère pas à la cuillère			
8.35	Le goût	0 1 2 3 4		
	- Le corsé de l'appareil - L'équilibre de l'assaisonnement - Les champignons ont un léger goût piquant - Les pommes de terre sont bien assaisonnées			
	TOTAL:	____	12 %	____
9.0	Temps de confection			
9.36	Le temps de confection	0 1 2 3 4		
	- Pas plus de 30 minutes que le temps requis - Pas plus de 20 minutes que le temps requis - Pas plus de dix minutes que le temps requis - Selon le temps requis			
	TOTAL:	____	12 %	____
10.0	Propreté et sécurité			
10.37	La propreté personnelle	0 1 2 3 4		
	- Le lavage des mains s'effectue avant le travail et au besoin - Les uniformes sont sans tache - Les souliers sont très blancs - Les ongles sont courts et propres			

PCS 19

(SUITE)

10.38 La propreté de l'équipement — 0 1 2 3 4

- Il n'y a aucun cerne dans les casseroles
- Les tiges du fouet sont parfaitement lisses
- Les cuillères sont lisses et sans cerne
- Les couteaux sont essuyés avant l'utilisation

10.39 Le nettoyage du poste de travail — 0 1 2 3 4

- Le lavage adéquat des tables après l'utilisation
- Le lavage adéquat des planches de travail après l'utilisation
- Le lavage adéquat de l'équipement après l'utilisation
- Le balayage et/ou le lavage du plancher à la fin du travail (si nécessaire)

10.40 La manipulation sécuritaire de l'équipement et des aliments — 0 1 2 3 4

- Aucun aliment glissant n'est laissé sur le plancher
- Les couteaux sont utilisés selon les règles
- Le respect des normes de sécurité pour l'utilisation des poêles au gaz et/ou électriques
- Il n'y a pas de bruits exagérés à la manipulation de l'équipement

10.41 La fermeture des éléments chauffants — 0 1 2 3 4

- La fermeture ne s'effectue pas plus de trois minutes après la fin de l'utilisation
- La fermeture ne s'effectue pas plus de deux minutes après la fin de l'utilisation
- La fermeture ne s'effectue pas plus d'une minute après la fin de l'utilisation
- La fermeture s'effectue dès la fin de l'utilisation

TOTAL: ____ / 12 %

PCS 20

SAUTE DE BOEUF, BOURGUIGNON

	DEGRE DE MAITRISE	PONDERATION	SCORE
1.0 Mise en place			
1.1 La rédaction du bon de commande	0 1 2 3 4		
- Les dates de commande et de livraison doivent figurer - Tous les aliments nécessaires doivent être inscrits - Toutes les quantités requises doivent être inscrites - L'étudiant doit signer le bon			
1.2 La logique de disposition des aliments	0 1 2 3 4		
- Les aliments doivent être déposés en un même endroit - Les aliments doivent être déposés selon l'ordre d'utilisation - Tous les aliments requis doivent être à la portée de la main - Les aliments doivent être étalés et non entassés			
1.3 La logique de disposition de l'équipement	0 1 2 3 4		
- L'équipement doit être réuni en un même endroit - L'équipement doit être accessible d'un seul mouvement - L'étudiant utilise le minimum d'équipement requis - L'équipement doit être étalé et non entassé			
1.4 La qualité des aliments utilisés	0 1 2 3 4		
- Le choix des aliments s'effectue en fonction de leur utilisation - L'état des aliments lors de l'utilisation - La température des aliments lors de l'utilisation - L'équilibre, qualité et coût des aliments			

1.5	L'utilisation de l'espace	0 1 2 3 4		
	- L'utilisation de la plus petite superficie possible - L'étudiant évite les pas inutiles - Chaque geste favorise la progression - L'étudiant possède le sens de l'orientation			
	TOTAL:	_____	____ %	____
2.0	Mesure des ingrédients			
2.6	L'utilisation des outils de mesure	0 1 2 3 4		
	- Toutes les masses furent pesées - Tous les volumes furent mesurés - Le degré de précision obtenu rejoint les normes - Le respect du temps requis pour effectuer les mesures			
	TOTAL:	_____	____ %	____
3.0	Préparations préliminaires des aliments			
3.7	Le lavage des légumes	0 1 2 3 4		
	- Faire baigner les légumes terreux dans l'eau froide courante - Frotter les légumes individuellement - Egoutter les légumes - Eponger les légumes			
3.8	La coupe des légumes	0 1 2 3 4		
	- Les petits oignons sont entiers - Hacher des oignons finement - Escaloper les champignons - L'uniformité de la grosseur			

PCS 20

(SUITE)

3.9	La coupe de la pièce de viande - Le choix de la pièce appropriée - Le désossage sans perte inutile - Le dégraissage et le dénervage - Couper en cubes de 30 à 40 grammes et éliminer toute perte	0 1 2 3 4		
3.10	La préparation des lardons - Enlever la couenne - Couper en lardons - Blanchir les lardons - Egoutter les lardons	0 1 2 3 4		
3.11	La manipulation des couteaux - Maintenir fermement le couteau - Effectuer le mouvement de scie pour la coupe de la brunoise - Travailler avec les doigts recourbés vers l'intérieur - La rapidité du geste	0 1 2 3 4		
3.12	Le marinage - Utiliser un vin rouge sec - Condimenter la marinade selon la recette - Mariner au moins 12 heures au froid - Utiliser un contenant en acier inoxydable	0 1 2 3 4		
	TOTAL:		8 %	

4.0 Préparations pour la cuisson

4.13 L'ouverture de la source de chaleur au bon moment — 0 1 2 3 4

- L'écart dans le temps entre l'ouverture et l'utilisation
- L'obtention de la température requise au bon moment
- Le temps nécessaire pour l'obtention de la bonne température
- Le maintien d'une chaleur régulière

4.14 L'égouttage de la viande — 0 1 2 3 4

- Séparer la viande de la garniture
- Bien égoutter la viande
- Retirer tous les assaisonnements entiers
- Conserver la marinade

TOTAL: _____ 8 % ____

5.0 Cuisson

5.15 Saisir la viande — 0 1 2 3 4

- Assaisonner la viande
- Faire saisir vivement dans des braisières ou l'équivalent
- Saisir par petites quantités
- Changer de casserole si nécessaire et sauter les oignons hachés

5.16 Liaison et mouillement — 0 1 2 3 4

- Singer la viande avec les oignons hachés
- Mouiller au fond brun et à la marinade
- Porter à ébullition et ajouter un bouquet garni
- Cuire au four à couvert

5.17	Cuire la garniture - Sauter les lardons - Sauter les champignons - Sauter les oignons - Mélanger de façon homogène	0 1 2 3 4		
5.18	Le contrôle de la cuisson - Remuer occasionnellement - Détendre la sauce si elle épaissit trop - Ajouter la garniture une demi-heure avant la fin de cuisson - Vérifier occasionnellement le degré de cuisson de la viande	0 1 2 3 4		
5.19	La vérification de l'assaisonnement - Vérifier à la mi-cuisson - Ajouter les assaisonnements requis - Terminer la cuisson avant de réassaisonner - Regoûter à la fin de la cuisson	0 1 2 3 4		
5.20	La qualité de la cuisson - La garniture est croustillante - Les cubes se brisent sous une pression normale - La sauce est cuite - Aucun aliment n'est brisé par le remuage	0 1 2 3 4		
5.21	Le temps de cuisson - Saisir rapidement la viande - Saisir rapidement la garniture - Obtenir rapidement l'ébullition du braisé - Cuire à chaleur moyenne au four	0 1 2 3 4		
	TOTAL:	_____	12 %	____

PCS 20

(SUITE)

6.0 Traitements après cuisson

6.22 Le dégraissage — 0 1 2 3 4

- Utiliser une louche de quatre onces
- Ne recueillir que la graisse
- Incliner la casserole
- Ne pas jeter la graisse dans l'évier sans faire couler l'eau chaude un bon moment

6.23 L'amélioration de la sauce — 0 1 2 3 4

- Retirer viande et garniture à l'aide d'un écumoir
- Bouillir la sauce
- Corriger la consistance et l'assaisonnement
- Reverser sur la viande

6.24 La préparation des croûtons — 0 1 2 3 4

- Cuire les rôties
- Les beurrer dès la sortie du grille-pain
- Enlever les croûtes
- Couper en coeur

6.25 La conservation des aliments — 0 1 2 3 4

- Conserver le sauté au bain-marie
- Remuer le sauté occasionnellement
- Conserver les croûtons au chaud
- Conserver les croûtons à une chaleur sèche

TOTAL: _____ 8 % _____

PCS 20
(SUITE)

7.0 Présentation

7.26	Le choix du couvert - L'utilisation de l'assiette appropriée - L'assiette est propre - L'assiette est sans brisure - L'assiette doit être chaude	0 1 2 3 4	
7.27	Le contrôle des portions - Le respect des directives - Le choix de la louche requise - L'uniformité de la quantité de garniture - L'uniformité des portions	0 1 2 3 4	
7.28	Le transvasement - Remuer avant chaque transvasement - L'utilisation de la louche appropriée - Il n'y a aucune coulisse sur le bol et dans l'assiette - L'uniformité et la rapidité du transvasement	0 1 2 3 4	
7.29	La décoration - Le croûton doit paraître - La garniture est en évidence - Le croûton est passé au beurre et au persil haché - Décoration d'un bouquet de persil	0 1 2 3 4	
	TOTAL:	_____	12 % _____

PCS 20
(SUITE)

8.0 Evaluation du produit final

8.30 L'apparence au service — 0 1 2 3 4

- Le sauté est d'un beau brun clair
- Il n'y a pas de partie agglutinée à la surface
- Le persil doit être frais
- La garniture doit être en évidence

8.31 La température au service — 0 1 2 3 4

- La viande est très chaude
- La garniture et la sauce sont très chaudes
- Le croûton est chaud
- L'assiette est chaude

8.32 La qualité de la cuisson — 0 1 2 3 4

- La viande fut très bien saisie
- La garniture est croustillante
- La viande est tendre sous la dent
- Le croûton est doré uniformément

8.33 L'onctuosité — 0 1 2 3 4

- La consistance est moyenne
- La sauce n'adhère pas au palais
- La sauce ne colle pas à la cuillère
- La sauce est moelleuse au palais

8.34 Le goût — 0 1 2 3 4

- Le sauté ne goûte pas la farine
- L'équilibre de l'assaisonnement
- Le goût de la garniture est en évidence
- La présence d'un mouillement au vin apparaît clairement

TOTAL: ____ 12 ____

9.0 Temps de confection

9.35 Le temps de confection

0 1 2 3 4

- Pas plus de 30 minutes que le temps requis
- Pas plus de 20 minutes que le temps requis
- Pas plus de dix minutes que le temps requis
- Selon le temps requis

TOTAL: _____ 12 % ____

10.0 Propreté et sécurité

10.36 La propreté personnelle

0 1 2 3 4

- Le lavage des mains s'effectue avant le travail et au besoin
- Les uniformes sont sans tache
- Les souliers sont très blancs
- Les ongles sont courts et propres

10.37 La propreté de l'équipement

0 1 2 3 4

- Il n'y a aucun cerne dans les casseroles
- Les tiges du fouet sont parfaitement lisses
- Les cuillères sont lisses et sans cerne
- Les couteaux sont essuyés avant l'utilisation

10.38 Le nettoyage du poste de travail

0 1 2 3 4

- Le lavage adéquat des tables après l'utilisation
- Le lavage adéquat des planches de travail après l'utilisation
- Le lavage adéquat de l'équipement après l'utilisation
- Le balayage et/ou le lavage du plancher à la fin du travail (si nécessaire)

10.39 La manipulation sécuritaire de l'équipement et des aliments

- Aucun aliment glissant n'est laissé sur le plancher
- Les couteaux sont utilisés selon les règles
- Le respect des normes de sécurité pour l'utilisation des poêles au gaz et/ou électriques
- Il n'y a pas de bruits exagérés à la manipulation de l'équipement

0 1 2 3 4

10.40 La fermeture des éléments chauffants

- La fermeture ne s'effectue pas plus de trois minutes après la fin de l'utilisation
- La fermeture ne s'effectue pas plus de deux minutes après la fin de l'utilisation
- La fermeture ne s'effectue pas plus d'une minute après la fin de l'utilisation
- La fermeture s'effectue dès la fin de l'utilisation

0 1 2 3 4

TOTAL: 12 %

PCS 21

POMMES DE TERRE BIARRITZ

	DEGRE DE MAITRISE	PONDERATION	SCORE
1.0 Mise en place			
1.1 La rédaction du bon de commande	0 1 2 3 4		
- Les dates de commande et de livraison doivent figurer - Tous les aliments nécessaires doivent être inscrits - Toutes les quantités requises doivent être inscrites - L'étudiant doit signer le bon			
1.2 La logique de disposition des aliments	0 1 2 3 4		
- Les aliments doivent être déposés en un même endroit - Les aliments doivent être déposés selon l'ordre d'utilisation - Tous les aliments requis doivent être à la portée de la main - Les aliments doivent être étalés et non entassés			
1.3 La logique de disposition de l'équipement	0 1 2 3 4		
- L'équipement doit être réuni en un même endroit - L'équipement doit être accessible d'un seul mouvement - L'étudiant utilise le minimum d'équipement requis - L'équipement doit être étalé et non entassé			
1.4 La qualité des aliments utilisés	0 1 2 3 4		
- Le choix des aliments s'effectue en fonction de leur utilisation - L'état des aliments lors de l'utilisation - La température des aliments lors de l'utilisation - L'équilibre, qualité et coût des aliments			

1.5	L'utilisation de l'espace	0 1 2 3 4		
	- L'utilisation de la plus petite superficie possible - L'étudiant évite les pas inutiles - Chaque geste favorise la progression - L'étudiant possède le sens de l'orientation			
	TOTAL:	_____	8 %	____
2.0	Mesure des ingrédients			
2.6	L'utilisation des outils de mesure	0 1 2 3 4		
	- Toutes les masses furent pesées - Tous les volumes furent mesurés - Le degré de précision obtenu rejoint les normes - Le respect du temps requis pour effectuer les mesures			
	TOTAL:	_____	8 %	____
3.0	Préparations préliminaires des aliments			
3.7	Le lavage et le parage des légumes	0 1 2 3 4		
	- Laver à l'eau courante le persil - Laver le piment - Bien égoutter les légumes - Parer le persil et l'assécher			
3.8	Le pelage des pommes de terre	0 1 2 3 4		
	- Peler à l'économe - Enlever les parties concaves - Laver les pommes de terre à la fin - Rapidité du geste			

3.9	La coupe des légumes et du jambon - Le choix de la coupe appropriée - La régularité de la forme - La régularité de la grosseur - L'absence de perte	0 1 2 3 4		
3.10	La manipulation des couteaux - Maintenir fermement le couteau - Effectuer le mouvement de scie pour la coupe de la brunoise - Travailler avec les doigts recourbés vers l'intérieur - La rapidité du geste	0 1 2 3 4		
	TOTAL :	_____	8 %	____
4.0	Préparations pour la cuisson			
4.11	L'ouverture de la source de chaleur au bon moment - L'écart dans le temps entre l'ouverture et l'utilisation - L'obtention de la température requise au bon moment - Le temps nécessaire pour l'obtention de la bonne température - Le maintien d'une chaleur régulière	0 1 2 3 4		
	TOTAL :	_____	8 %	____
5.0	Cuisson			
5.12	La cuisson des pommes de terre - Mouiller à l'eau chaude - Saler - Maintenir l'ébullition constante - Egoutter dès la fin de cuisson	0 1 2 3 4		

PCS 21

(SUITE)

5.13	Sauter la garniture - Utiliser une poêle - Sauter au beurre - Sauter premièrement le piment - Ajouter, par la suite, le jambon	0 1 2 3 4		
5.14	Le temps de cuisson - Cuire rapidement les légumes - Obtenir rapidement l'ébullition de la chauffante - Obtenir rapidement l'ébullition après avoir ajouté les légumes - Le respect du temps de cuisson de chaque légume	0 1 2 3 4		
	TOTAL:		12 %	
6.0	Traitements après cuisson			
6.15	Confectionner les pommes de terre duchesse - Piler les pommes de terre chaudes - Ajouter le lait chaud - Ajouter le beurre - Bien mélanger pour briser tous les grumeaux	0 1 2 3 4		
6.16	L'addition de la garniture - Le choix de la coupe pour la garniture - Le degré de cuisson de la garniture - Le moment de l'addition de la garniture - La température de la garniture lors de son addition au potage	0 1 2 3 4		

PCS 21

(SUITE)

6.17	La conservation des pommes de terre - La conservation se fera au bain-marie - Remuer occasionnellement - Enlever la partie agglutinée avant le service - Ne jamais faire rebouillir, mais bien les réchauffer	0 1 2 3 4		
	TOTAL:	____	8	____
7.0	Présentation			
7.18	Le choix du couvert - L'utilisation d'un ravier - Le ravier sera propre et sans brisure - L'utilisation d'une assiette à entremets - L'assiette sera propre et sans brisure	0 1 2 3 4		
7.19	Le transvasement - Remuer le dessus avant chaque service - L'utilisation d'une cuillère à crème glacée - Il n'y a pas de coulisse sur les rebords du ravier - L'uniformité et la rapidité du transvasement	0 1 2 3 4		
7.20	La décoration - L'utilisation du papier dentelle - Le centrage du papier dentelle - La présence de la garniture à la surface - La présence d'un bouquet de persil	0 1 2 3 4		

7.21 Le contrôle des portions

- Le respect des directives
- Le choix de la cuillère appropriée
- L'uniformité de la quantité de garniture
- L'uniformité des portions

	0 1 2 3 4		
TOTAL:	_____	12 %	____

8.0 Evaluation du produit final

8.22 L'apparence au service

- La couleur est d'un beau blanc
- Il n'y a pas de partie agglutinée à la surface
- Le persil doit être frais

	0 1 2 3 4		

- La garniture doit être en évidence

8.23 La température au service

0 1 2 3 4

- Les pommes de terre sont très chaudes
- Le ravier doit être très chaud
- L'assiette est chaude
- Le persil est à la température ambiante

8.24 La qualité de la cuisson

0 1 2 3 4

- La garniture doit être croustillante
- Aucun aliment n'a croûté à la casserole
- La garniture n'a pas rôti
- Les pommes de terre sont très bien cuites

8.25	L'onctuosité et le goût	0 1 2 3 4		
	- La consistance est moyenne - Les pommes de terre sont crémeuses - Le jambon a transféré son goût - L'équilibre de l'assaisonnement			
	TOTAL:		12 %	
9.0	Temps de confection			
9.26	Le temps de confection	0 1 2 3 4		
	- Pas plus de 30 minutes que le temps requis - Pas plus de 20 minutes que le temps requis - Pas plus de dix minutes que le temps requis - Selon le temps requis			
	TOTAL:		12 %	
10.0	Propreté et sécurité			
10.27	La propreté personnelle	0 1 2 3 4		
	- Le lavage des mains s'effectue avant le travail et au besoin - Les uniformes sont sans tache - Les souliers sont très blancs - Les ongles sont courts et propres			
10.28	La propreté de l'équipement	0 1 2 3 4		
	- Il n'y a pas de cerne dans les casseroles - La sauteuse est essuyée avant l'utilisation - Les cuillères sont propres - Toutes les perforations de l'égouttoir ou du tamis sont propres			

10.29 Le nettoyage du poste de travail

- Le lavage adéquat des tables après l'utilisation
- Le lavage adéquat des planches de travail après l'utilisation
- Le lavage adéquat de l'équipement après l'utilisation
- Le balayage et/ou le lavage du plancher à la fin du travail (si nécessaire)

10.30 La manipulation sécuritaire de l'équipement et des aliments

- Aucun aliment glissant n'est laissé sur le plancher
- Les couteaux sont utilisés selon les règles
- Le respect des normes de sécurité pour l'utilisation des poêles au gaz et/ou électriques
- Il n'y a pas de bruits exagérés à la manipulation de l'équipement

10.31 La fermeture des éléments chauffants

- La fermeture ne s'effectue pas plus de trois minutes après la fin de l'utilisation
- La fermeture ne s'effectue pas plus deux minutes après la fin de l'utilisation
- La fermeture ne s'effectue pas plus d'une minute après la fin de l'utilisation
- La fermeture s'effectue dès la fin de l'utilisation

0 1 2 3 4		
0 1 2 3 4		
0 1 2 3 4		
TOTAL:	12 %	%

PCS 22

SALADE WALDORF

		DEGRE DE MAITRISE	PONDERATION	SCORE
1.0	Mise en place			
1.1	La rédaction du bon de commande	0 1 2 3 4		
	- Les dates de commande et de livraison doivent figurer - Tous les aliments nécessaires doivent être inscrits - Toutes les quantités requises doivent être inscrites - L'étudiant doit signer le bon			
1.2	La logique de disposition des aliments	0 1 2 3 4		
	- Les aliments doivent être déposés en un même endroit - Les aliments doivent être déposés selon l'ordre d'utilisation - Tous les aliments requis doivent être à la portée de la main - Les aliments doivent être étalés et non entassés			
1.3	La logique de disposition de l'équipement	0 1 2 3 4		
	- L'équipement doit être réuni en un même endroit - L'équipement doit être accessible d'un seul mouvement - L'étudiant utilise le minimum d'équipement requis - L'équipement doit être étalé et non entassé			
1.4	La qualité des aliments utilisés	0 1 2 3 4		
	- Le choix des aliments s'effectue en fonction de leur utilisation - L'état des aliments lors de l'utilisation - La température des aliments lors de l'utilisation - L'équilibre, qualité et coût des aliments			

1.5 L'utilisation de l'espace

- L'utilisation de la plus petite superficie possible
- L'étudiant évite les pas inutiles
- Chaque geste favorise la progression
- L'étudiant possède le sens de l'orientation

0 1 2 3 4

TOTAL: _____ 8 % _____

2.0 Mesure des ingrédients

2.6 L'utilisation des outils de mesure

0 1 2 3 4

- Toutes les masses furent pesées
- Tous les volumes furent mesurés
- Le degré de précision obtenu rejoint les normes
- Le respect du temps requis pour effectuer les mesures

TOTAL: _____ 8 % _____

3.0 Préparations préliminaires des aliments

3.7 Les préparations de base du céleri

0 1 2 3 4

- La base du céleri est débarrassée de toute la terre
- Le pied du céleri est tronçonné
- Les feuilles sont enlevées aux tiges servant à la garniture
- Les tiges servant à la garniture seront pelées

3.8 Le lavage des légumes et des fruits

0 1 2 3 4

- Laver le céleri à l'eau courante
- Frotter le céleri
- Bien égoutter le céleri
- Laver ou essuyer les pommes

3.9	Le pelage des fruits et du céleri	0 1 2 3 4		
	- Ne peler la banane qu'à la dernière minute - Peler les pommes à l'économe - Vider les pommes et les passer au jus de citron - Peler le céleri à l'économe			
3.10	La coupe des légumes et des fruits	0 1 2 3 4		
	- Le choix de la coupe appropriée - La régularité de la forme - La régularité de la grosseur - L'absence de perte			
3.11	La manipulation des couteaux	0 1 2 3 4		
	- Rapidité du travail à l'économe - Rapidité à évider les pommes - Couper le céleri avec le couteau du chef - Couper les pommes avec le couteau d'office			
	TOTAL:	_____	8 %	____
4.0	Préparations de l'accompagnement			
4.12	La préparation de la mayonnaise	0 1 2 3 4		
	- Tempérer les jaunes et l'huile - Mélanger tous les ingrédients sauf l'huile - Incorporer graduellement l'huile par filet - Obtenir une consistance (ruban) et ajouter quelques gouttes d'eau chaude			
	TOTAL:	_____	8 %	____

5.0 Conservation des aliments

5.13 La conservation des fruits et légumes

- Les dés de pommes sont conservés dans le jus de citron
- Le céleri est conservé au frais
- Les noix sont conservés au sec
- La banane n'est pelée qu'au service

0 1 2 3 4

TOTAL: _____ 12 % _____

6.0 Traitements de dernière minute

6.14 Le mélange des ingrédients

- Mélanger céleri et pommes
- Lier à la mayonnaise
- Ajouter les rondelles de bananes sur les rebords
- Saupoudrer les noix sur le dessus

0 1 2 3 4

TOTAL: _____ 8 % _____

7.0 Présentation

7.15 Le choix du couvert

- L'utilisation d'un bol de bois
- Le bol doit être propre et sans cassure
- L'utilisation d'une assiette à entremets
- L'assiette doit être propre et sans brisure

0 1 2 3 4

7.16	La décoration	0 1 2 3 4		
	- La salade est placée en dôme - Les rondelles de bananes sont disposées harmonieusement - La présence de persil - Les noix sont saupoudrés			
7.17	Le contrôle des portions	0 1 2 3 4		
	- Le respect des directives - Le choix de la louche requise - L'uniformité de la quantité de garniture - L'uniformité des portions			
	TOTAL:	_____	12 %	____
8.0	Evaluation du produit final			
8.18	L'apparence au service	0 1 2 3 4		
	- L'émulsion de la sauce est stable - La salade forme un dôme - La garniture présente un agencement de coloris - Le persil est très vert et frais			
8.19	La température au service	0 1 2 3 4		
	- Le bol doit être froid - L'assiette doit être froide - La vinaigrette doit être à une température qui nous permet de napper - Tous les aliments doivent être froids			

8.20 Le goût et la texture

- Le céleri est croustillant
- Les pommes sont croustillantes
- L'assaisonnement est équilibré
- Le goût de la mayonnaise est discret

0 1 2 3 4

TOTAL: _____ 12 % _____

9.0 Temps de confection

9.21 Le temps de confection

0 1 2 3 4

- Pas plus de 15 minutes que le temps requis
- Pas plus de dix minutes que le temps requis
- Pas plus de cinq minutes que le temps requis
- Selon le temps requis

TOTAL: _____ 12 % _____

10.0 Propreté et sécurité

10.22 La propreté personnelle

0 1 2 3 4

- Le lavage des mains s'effectue avant le travail et au besoin
- Les uniformes sont sans tache
- Les souliers sont très blancs
- Les ongles sont courts et propres

10.23 La propreté de l'équipement

0 1 2 3 4

- Il n'y a aucun cerne dans les casseroles
- Les tiges du fouet sont parfaitement lisses
- Les cuillères sont lisses et sans cerne
- Les couteaux sont essuyés avant l'utilisation

PCS 22

(SUITE)

10.24 Le nettoyage du poste de travail — 0 1 2 3 4

- Le lavage adéquat des tables après l'utilisation
- Le lavage adéquat des planches de travail après l'utilisation
- Le lavage adéquat de l'équipement après l'utilisation
- Le balayage et/ou le lavage du plancher à la fin du travail (si nécessaire)

10.25 La manipulation sécuritaire de l'équipement et des aliments — 0 1 2 3 4

- Aucun aliment glissant n'est laissé sur le plancher
- Les couteaux sont utilisés selon les règles
- Le respect des normes de sécurité pour l'utilisation des équipements
- Il n'y a pas de bruits exagérés à la manipulation de l'équipement

TOTAL: _____ 12 %

2.5	L'utilisation de l'espace	0 1 2 3 4		
	- L'utilisation de la plus petite superficie possible - L'étudiant évite les pas inutiles - Chaque geste favorise la progression - L'étudiant possède le sens de l'orientation			
	TOTAL:	_____	8	____
2.0	Mesure des ingrédients			
2.6	L'utilisation des outils de mesure	0 1 2 3 4		
	- Toutes les masses furent pesées - Tous les volumes furent mesurés - Le degré de précision obtenu rejoint les normes - Le respect du temps requis pour effectuer les mesures			
	TOTAL:	_____	8	____
3.0	Préparations préliminaires des aliments			
3.7	Le sablage des ingrédients du pâton	0 1 2 3 4		
	- Sabler en premier lieu la farine et le sel - Sabler ce premier mélange avec le gras - La délicatesse du sablage - La finesse du grain de pâte			
3.8	La confection du pâton	0 1 2 3 4		
	- Faire une fontaine - Incorporer les trois quarts de l'eau demandée - Mélanger très fermement - Compléter le mouillement si nécessaire et fraiser le pâton			

PCS 23

(SUITE)

3.9	La conservation du pâton - Poser la pâte dans une lèchefrite farinée - Saupoudrer de farine le dessus du pâton - Couvrir le pâton d'un linge humide - Conserver la pâte au froid	0 1 2 3 4		
3.10	La confection du bloc de gras - Ramollir très légèrement le beurre - Le mélanger au S.P.S. - Façonner le bloc en rectangle - Passer au froid quelques minutes	0 1 2 3 4		
3.11	L'incorporation du bloc de gras au pâton - Etendre le pâton au rouleau - Le centre du pâton est beaucoup plus épais - Poser le bloc au centre - Recouvrir, bien expulser l'air	0 1 2 3 4		
3.12	La conservation de la pâte - Poser la pâte dans une lèchefrite farinée - Saupoudrer de farine le dessus du pâton - Couvrir le pâton d'un linge humide - Conserver la pâte au froid	0 1 2 3 4		
	TOTAL:	____	8	____

4.0 Préparations pour la cuisson

4.13 Abaisser la pâte — 0 1 2 3 4

- Abaisser au rouleau de façon rectangulaire
- Saupoudrer légèrement la table de farine
- Donner six tours simples en passant au froid
- Replier dans le bon sens

4.14 L'habileté au roulage — 0 1 2 3 4

- Le gras demeure enfermé
- Il n'y a pas de bulles d'air
- Les coins sont à angle droit
- L'épaisseur est uniforme

4.15 L'ouverture de la source de chaleur au bon moment — 0 1 2 3 4

- L'écart dans le temps entre l'ouverture et l'utilisation
- L'obtention de la température requise au bon moment
- Le temps nécessaire pour l'obtention de la bonne température
- Le maintien d'une chaleur vive

4.16 L'obtention des abaisses — 0 1 2 3 4

- Fariner la table uniformément
- Abaisser la pâte pour obtenir trois abaisses de 5 mm d'épaisseur
- Abaisser de façon rectangulaire
- L'épaisseur est uniforme

4.17 Le fonçage — 0 1 2 3 4

- Enrouler les abaisses sur le rouleau
- Etendre les abaisses dans une plaque humidifiée
- Piquer les abaisses uniformément
- Passer dix minutes au froid

4.18 La préparation de la crème pâtissière — 0 1 2 3 4

- L'homogénéité du premier mélange
- Chauffer rapidement le premier liquide
- Ne pas utiliser d'ustensile en aluminium
- L'utilisation d'un fouet très flexible

TOTAL: _____ 8 % _____

5.0 Cuisson

5.19 La préparation du fondant — 0 1 2 3 4

- Le fondant est travaillé au bain-marie
- Fondre le chocolat au bain-marie
- Ajouter le chocolat à une faible quantité de fondant déjà à la température du sang
- Conserver les deux casseroles de fondant à une température voisine de celle du sang

5.20 La confection de la crème pâtissière — 0 1 2 3 4

- Ajouter la liaison d'un seul mouvement
- Fouetter vigoureusement dans un mouvement en "huit"
- Obtenir quelques bouillons et retirer
- Refroidir au bain-marie avec papier beurré

5.21 La vérification du goût de la crème — 0 1 2 3 4

- Goûter à la fin de la cuisson
- Ajouter l'essence requise
- Bien remuer en forme de "huit"
- Revérifier le goût

5.22 La cuisson des abaisses — 0 1 2 3 4

- Partir la cuisson à four très vif
- Dès que saisies, diminuer légèrement la température
- Contrôler la force des deux éléments
- Sortir dès que le dessus est doré uniformément

5.23 Le degré de cuisson obtenu — 0 1 2 3 4

- L'émulsion de la crème est stable
- Les abaisses sont bien dorées
- Le dessous des abaisses est cuit
- Le fondant est à peine tiède

5.24 Le temps de cuisson — 0 1 2 3 4

- Les abaisses sont cuites rapidement
- La liaison de la crème s'est effectuée rapidement
- Le fondant obtient lentement la température requise
- Le fondant doit être tiédi rapidement s'il y a lieu

TOTAL: _____ 12 % ____

6.0 Traitements après cuisson

6.25 Le montage — 0 1 2 3 4

- Etendre de la crème pâtissière sur la première abaisse
- Couvrir d'une deuxième abaisse et étendre de la crème pâtissière
- Couvrir avec la troisième abaisse mais tournée à l'envers
- Presser légèrement le tout à l'aide d'une lèchefrite

PCS 23

(SUITE)

6.26 Le glaçage

- Verser le fondant blanc et l'aider à napper à l'aide de la spatule
- Inclirer quelque peu le mille-feuilles
- Faire le quadrillage de fondant au chocolat et faire les pics à l'aide d'un couteau d'office
- La température des fondants et la très grande rapidité de l'opération

0 1 2 3 4

6.27 Le parage

- Utiliser un tranche-lard dentelé
- Couper les quatre rebords
- Nettoyer le couteau à l'eau chaude après chaque coupage
- Conserver les parures proprement

0 1 2 3 4

6.28 Le découpage

- Couper le nombre de portions indiquées
- Les portions sont rectangulaires
- Nettoyer le tranche-lard à l'eau très chaude
- Les portions sont uniformes

0 1 2 3 4

TOTAL : _____ 8 _____

7.0 Présentation

7.29 Le choix du couvert

- L'utilisation d'une assiette à entremets
- L'assiette sera à la température ambiante
- L'assiette sera propre
- L'assiette sera sans brisure

0 1 2 3 4

7.30 Le transvasement

- Poser sur papier dentelle
- Utiliser une spatule
- S'abstenir de toucher les portions avec les doigts
- La portion se maintient ensemble

0 1 2 3 4

TOTAL: _____ 12 % ____

8.0 Evaluation du produit final

8.31 L'apparence au service

0 1 2 3 4

- Le fondant blanc est luisant
- Le fondant brun forme de beaux pics
- La pâte est feuilletée
- Le feuilleté est égal

8.32 La qualité de la cuisson

0 1 2 3 4

- Les abaisses sont dorées
- La pâte est très friable (tendre et s'émiette facilement)
- La pâte a levé uniformément
- L'émulsion de la crème est stable

8.33 Le goût

0 1 2 3 4

- La crème est bien aromatisée
- La pâte est légère et croustillante
- Le fondant est en quantité minimale
- L'entremets n'est pas trop sucré

8.34	L'onctuosité et la texture	0 1 2 3 4		
	- La pâtissière est assez ferme			
	- La pâtissière n'adhère pas au palais			
	- Le feuilleté se coupe facilement à la fourchette			
	- Le feuilleté se maintient bien			
	TOTAL:	_____	12 %	____
9.0	Temps de confection			
9.35	Le temps de confection	0 1 2 3 4		
	- Pas plus de 30 minutes que le temps requis			
	- Pas plus de 20 minutes que le temps requis			
	- Pas plus de dix minutes que le temps requis			
	- Selon le temps requis			
	TOTAL:	_____	12 %	____
10.0	Propreté et sécurité			
10.36	La propreté personnelle	0 1 2 3 4		
	- Le lavage des mains s'effectue avant le travail et au besoin			
	- Les uniformes sont sans tache			
	- Les souliers sont très blancs			
	- Les ongles sont courts et propres			
10.37	La propreté de l'équipement	0 1 2 3 4		
	- Il n'y a pas de cerne dans l'assiette à tarte			
	- Les couteaux sont propres			
	- La spatule est propre			
	- Le rouleau à pâte est propre			

PCS 23
(SUITE)

10.38 Le nettoyage du poste de travail

- Le lavage adéquat des tables après l'utilisation
- Le lavage adéquat des planches de travail après l'utilisation
- Le lavage adéquat de l'équipement après l'utilisation
- Le balayage et/ou le lavage du plancher à la fin du travail (si nécessaire)

10.39 La manipulation sécuritaire de l'équipement et des aliments

- Aucun aliment glissant n'est laissé sur le plancher
- Les couteaux sont utilisés selon les règles
- Le respect des normes de sécurité pour l'utilisation des poêles au gaz et/ou électriques
- Il n'y a pas de bruits exagérés à la manipulation de l'équipement

10.40 La fermeture des éléments chauffants

- La fermeture ne s'effectue pas plus de trois minutes après la fin de l'utilisation
- La fermeture ne s'effectue pas plus de deux minutes après la fin de l'utilisation
- La fermeture ne s'effectue pas plus d'une minute après la fin de l'utilisation
- La fermeture s'effectue dès la fin de l'utilisation

0 1 2 3 4		
0 1 2 3 4		
0 1 2 3 4		
TOTAL:	12 %	%

PCS 24*

BROCOLI AU GRATIN

	DEGRE DE MAITRISE	PONDERATION	SCORE
1.0 Mise en place			
1.1 La rédaction du bon de commande	0 1 2 3 4		
- Les dates de commande et de livraison doivent figurer - Tous les aliments nécessaires doivent être inscrits - Toutes les quantités requises doivent être inscrites - L'étudiant doit signer le bon			
1.2 La logique de disposition des aliments	0 1 2 3 4		
- Les aliments doivent être déposés en un même endroit - Les aliments doivent être déposés selon l'ordre d'utilisation - Tous les aliments requis doivent être à la portée de la main - Les aliments doivent être étalés et non entassés			
1.3 La logique de disposition de l'équipement	0 1 2 3 4		
- L'équipement doit être réuni en un même endroit - L'équipement doit être accessible d'un seul mouvement - L'étudiant utilise le minimum d'équipement requis - L'équipement doit être étalé et non entassé			
1.4 La qualité des aliments utilisés	0 1 2 3 4		
- Le choix des aliments s'effectue en fonction de leur utilisation - L'état des aliments lors de l'utilisation - La température des aliments lors de l'utilisation - L'équilibre, qualité et coût des aliments			

2.5 L'utilisation de l'espace

- L'utilisation de la plus petite superficie possible
- L'étudiant évite les pas inutiles
- Chaque geste favorise la progression
- L'étudiant possède le sens de l'orientation

0 1 2 3 4

TOTAL: _____ 8 % _____

2.0 Mesure des ingrédients

2.6 L'utilisation des outils de mesure

- Toutes les masses furent pesées
- Tous les volumes furent mesurés
- Le degré de précision obtenu rejoint les normes
- Le respect du temps requis pour effectuer les mesures

0 1 2 3 4

TOTAL: _____ 8 % _____

3.0 Préparations prélinaires des aliments

3.7 Le lavage du légume

- Faire baigner dans l'eau froide
- Frotter les tiges
- Egoutter
- Eponger

0 1 2 3 4

3.8 Le parage et la coupe

- Enlever l'extrémité de la tige
- Enlever les feuilles
- Sectionner les bouquets à 10 à 12 cm
- Inciser la tige

0 1 2 3 4

3.9 La manipulation du couteau — 0 1 2 3 4

- Maintenir fermement le couteau
- Effectuer le mouvement de scie pour la coupe
- Travailler avec les doigts recourbés vers l'intérieur
- La rapidité du geste

TOTAL: _____ 8 % ____

4.0 Préparations pour la cuisson

4.10 L'ouverture de la source de chaleur au bon moment — 0 1 2 3 4

- L'écart dans le temps entre l'ouverture et l'utilisation
- L'obtention de la température requise au bon moment
- Le temps nécessaire pour l'obtention de la bonne température
- Le maintien d'une chaleur régulière

TOTAL: _____ 8 % ____

5.0 Cuisson

5.11 Confection de la béchamel — 0 1 2 3 4

- Faire un roux selon les indications
- Mouiller au lait chaud
- Assaisonner et cuire 20 minutes
- Remuer fréquemment avec le fouet

5.12 Confection de la Mornay — 0 1 2 3 4

- Tiédir la béchamel
- Lier aux jaunes
- Lier au fromage râpé
- Fouetter énergiquement

5.13	La cuisson des brocolis - Cuire à l'eau salée - Ajouter le légume dans de l'eau bouillante - Maintenir une ébullition régulière - Vérifier occasionnellement le degré de cuisson	0 1 2 3 4		
5.14	La vérification de l'assaisonnement de la sauce - Vérifier à la mi-cuisson - Ajouter les assaisonnements requis - Terminer la cuisson avant de réassaisonner - Regoûter à la fin de la cuisson	0 1 2 3 4		
5.15	Le temps de cuisson - Cuire le brocoli rapidement - Cuire légèrement le roux - Cuire lentement la sauce - Cuire la sauce au moins 20 minutes	0 1 2 3 4		
	TOTAL:	_____	12	____
6.0	Traitements après cuisson			
6.16	L'égouttage des légumes - Déposer délicatement les brocolis dans une passoire - Laisser égoutter quelques minutes - Remuer très délicatement une ou deux fois - Aucun légume n'est pressé dans l'égouttoir	0 1 2 3 4		

6.17	La disposition du légume - Utiliser une plaque allant sous la salamandre - Beurrer cette plaque - Ranger les brocolis par petits bouquets correspondant aux portions de service - Recouvrir le bouquet de Mornay	0 1 2 3 4		
6.18	Le glaçage - Allumer la salamandre au maximum - Passer les bouquets à la salamandre - Glacer rapidement - Glacer uniformément	0 1 2 3 4		
6.19	La conservation - Conserver dans une plaque allant à la table-chaude - Vérifier pour que la cuisson ne se prolonge pas - Badigeonner d'un peu de beurre - Surveiller pour éviter un dessèchement	0 1 2 3 4		
	TOTAL:	_____	8 %	____
7.0	Présentation			
7.20	Le choix du couvert - L'utilisation d'un ravier - Le ravier sera propre et sans brisure - L'utilisation d'une assiette à entremets - L'assiette sera propre et sans brisure	0 1 2 3 4		

PCS 24*

(SUITE)

7.21	Le service	0 1 2 3 4		
	- Utiliser une spatule - Poser le bouquet dans le sens approprié - La sauce ne doit pas s'écouler dans le plat - Il n'y a aucune coulisse sur les rebords			
7.22	La décoration	0 1 2 3 4		
	- L'utilisation du papier dentelle - Le centrage du papier dentelle - La couleur franche du brocoli - Le gratinage uniforme			
7.23	Le contrôle des portions	0 1 2 3 4		
	- Le respect des directives - Le choix de la spatule de service - L'uniformité des portions - L'absence de perte au service			
	TOTAL:	_____	12 %	____
8.0	Evaluation du produit final			
8.24	L'apparence au service	0 1 2 3 4		
	- Le vert du brocoli est très franc - La sauce nappe bien - Le doré du gratinage - La propreté de présentation			

PCS 24*

(SUITE)

8.25 La température au service			
- Le bouquet est chaud	0 1 2 3 4		
- La tige est chaude			
- Le ravier est chaud			
- L'assiette est chaude			
8.26 Le goût et l'onctuosité			
- Le brocoli est légèrement salé	0 1 2 3 4		
- La sauce est bien assaisonnée			
- Le goût du fromage est en évidence			
- La sauce est moelleuse et sans grumeau			
8.27 La texture			
- Le bouquet a conservé sa forme	0 1 2 3 4		
- Le bouquet est tendre			
- La tige est tendre			
- La sauce est d'une belle consistance			
TOTAL:	_____	12 %	____
9.0 Temps de confection			
9.28 Le temps de confection	0 1 2 3 4		
- Pas plus de 30 minutes que le temps requis			
- Pas plus de 20 minutes que le temps requis			
- Pas plus de dix minutes que le temps requis			
- Selon le temps requis			
TOTAL:	_____	12 %	____

10.0 Propreté et sécurité

10.29 La propreté personnelle — 0 1 2 3 4

- Le lavage des mains s'effectue avant le travail et au besoin
- Les uniformes sont sans tache
- Les souliers sont très blancs
- Les ongles sont courts et propres

10.30 La propreté de l'équipement — 0 1 2 3 4

- Il n'y a pas de cerne dans les casseroles
- La sauteuse est essuyée avant l'utilisation
- Les cuillères sont propres
- Toutes les perforations de l'égouttoir ou du tamis sont propres

10.31 Le nettoyage du poste de travail — 0 1 2 3 4

- Le lavage adéquat des tables après l'utilisation
- Le lavage adéquat des planches de travail après l'utilisation
- Le lavage adéquat de l'équipement après l'utilisation
- Le balayage et/ou le lavage du plancher à la fin du travail (si nécessaire)

10.32 La manipulation sécuritaire de l'équipement et des aliments — 0 1 2 3 4

- Aucun aliment glissant n'est laissé sur le plancher
- Les couteaux sont utilisés selon les règles
- Le respect des normes de sécurité pour l'utilisation des poêles au gaz et/ou électriques
- Il n'y a pas de bruits exagérés à la manipulation de l'équipement

P1

PCS 2[illegible]*

(SUITE)

10.33 La fermeture des éléments chauffants

- La fermeture ne s'effectue pas plus de trois minutes après la fin de l'utilisation
- La fermeture ne s'effectue pas plus de deux minutes après la fin de l'utilisation
- La fermeture ne s'effectue pas plus d'une minute après la fin de l'utilisation
- La fermeture s'effectue dès la fin de l'utilisation

TOTAL:

0 1 2 3 4		
	12 %	
		%

PCS 25*

CONSOMME BRUNOISE

	DEGRE DE MAITRISE	PONDERATION	SCORE
1.0 Mise en place			
1.1 La rédaction du bon de commande	0 1 2 3 4		
- Les dates de commande et de livraison doivent figurer - Tous les aliments nécessaires doivent être inscrits - Toutes les quantités requises doivent être inscrites - L'étudiant doit signer le bon			
1.2 La logique de disposition des aliments	0 1 2 3 4		
- Les aliments doivent être déposés en un même endroit - Les aliments doivent être déposés selon l'ordre d'utilisation - Tous les aliments requis doivent être à la portée de la main - Les aliments doivent être étalés et non entassés			
1.3 La logique de disposition de l'équipement	0 1 2 3 4		
- L'équipement doit être réuni en un même endroit - L'équipement doit être accessible d'un seul mouvement - L'étudiant utilise le minimum d'équipement requis - L'équipement doit être étalé et non entassé			
1.4 La qualité des aliments utilisés	0 1 2 3 4		
- Le choix des aliments s'effectue en fonction de leur utilisation - L'état des aliments lors de l'utilisation - La température des aliments lors de l'utilisation - L'équilibre, qualité et coût des aliments			

PCS 25*

(SUITE)

1.5 L'utilisation de l'espace

- L'utilisation de la plus petite superficie possible
- L'étudiant évite les pas inutiles
- Chaque geste favorise la progression
- L'étudiant possède le sens de l'orientation

0 1 2 3 4

TOTAL: _____ 8 % _____

2.0 Mesure des ingrédients

2.6 L'utilisation des outils de mesure

- Toutes les masses furent pesées
- Tous les volumes furent mesurés
- Le degré de précision obtenu rejoint les normes
- Le respect du temps requis pour effectuer les mesures

0 1 2 3 4

TOTAL: _____ 8 % _____

3.0 Préparations préliminaires des aliments

3.7 Préparation des légumes

- Parer les légumes
- Faire baigner les légumes "terreux" dans l'eau froide
- Peler correctement les légumes
- Egoutter les légumes

0 1 2 3 4

3.8 La coupe des légumes

- Le choix de la coupe appropriée
- La régularité de la forme
- La régularité de la grosseur
- L'absence de perte

0 1 2 3 4

F

PCS 25*

(SUITE)

3.9	La manipulation des couteaux	0 1 2 3 4		
	- Maintenir fermement le couteau - Effectuer le mouvement de scie pour la coupe de la brunoise - Travailler avec les doigts recourbés vers l'intérieur - La rapidité du geste			
3.10	La préparation du fond	0 1 2 3 4		
	- Le concassage des os à la grosseur requise - Le mouillement des os à l'eau froide - Le blanchiment des os - Le rinçage des os			
3.11	Le parage de la viande à hacher	0 1 2 3 4		
	- Le choix du morceau de viande - Enlever toutes les membranes - Enlever le surplus de gras - Enlever les parties trop mûres			
	TOTAL:	_____	8 %	____
4.0	Préparations pour la cuisson			
4.12	L'ouverture de la source de chaleur au bon moment	0 1 2 3 4		
	- L'écart dans le temps entre l'ouverture et l'utilisation - L'obtention de la température requise au bon moment - Le temps nécessaire pour l'obtention de la bonne température - Le maintien d'une chaleur régulière			

PCS 25*

(SUITE)

4.13 La confection du fond — 0 1 2 3 4

- L'addition d'une mirepoix
- L'addition d'un bouquet garni
- Le mouillement à l'eau froide
- La quantité d'assaisonnements ajoutée

4.14 La préparation de la clarification — 0 1 2 3 4

- Mélanger la viande hachée avec les blancs
- Ajouter les légumes et les assaisonnements
- Ajouter de la glace concassée
- Ajouter des feuilles de céleri et très bien brasser

TOTAL: _____ 8 % ____

5.0 Cuisson

5.15 La cuisson du fond — 0 1 2 3 4

- Maintenir une température régulière
- Obtenir une faible ébullition
- Cuire au moins quatre heures
- Vérifier l'assaisonnement et passer à l'étamine

5.16 La cuisson de la brunoise — 0 1 2 3 4

- Cuire à l'eau salée
- Ajouter les légumes dans de l'eau bouillante
- Maintenir une ébullition régulière
- Cuire séparément les légumes nécessitant des temps de cuisson différents

PCS 25*

(SUITE)

5.17	La cuisson du consommé - Mouiller la clarification avec un fond froid - Ajouter des rondelles d'oignons brûlés - Obtenir lentement le point d'ébullition en remuant constamment - Dès les premiers signes d'ébullition, maintenir le frémissement et ne plus remuer pendant une heure et demie	0 1 2 3 4		
5.18	La vérification de l'assaisonnement - Vérifier à la mi-cuisson - Ajouter les assaisonnements requis - Terminer la cuisson avant de réassaisonner - Regoûter à la fin de la cuisson	0 1 2 3 4		
5.19	La qualité de la cuisson - Le frémissement demeure constant - La viande et les légumes sont tous à la surface - Le consommé est ambré - La brunoise est légèrement croustillante	0 1 2 3 4		
5.20	Le temps de cuisson - Pour le fond, après le mouillement des os, obtenir rapidement le point d'ébullition - Après le mouillement de la clarification, obtenir lentement le frémissement - Cuire le fond au moins quatre heures - Cuire le consommé au moins une heure et demie	0 1 2 3 4		
	TOTAL:	_____	12 %	_____

PCS 25*

(SUITE)

6.0 Traitements après cuisson

6.21 Le passage du consommé

0 1 2 3 4

- Ne pas remuer les aliments à la surface
- Passer par le robinet de la casserole
- Passer dans une étamine
- Filtrer dans un linge humide

6.22 La conservation des aliments

- Conserver le consommé au bain-marie
- Conserver la brunoise dans un autre bain-marie
- A la dernière minute, ajouter la garniture dans le bol à consommé
- Enlever le surplus de gras avant le service

TOTAL: _____ 8 ½ _____

7.0 Présentation

7.23 Le choix du couvert

0 1 2 3 4

- L'utilisation du bol à consommé
- Le bol est propre et sans brisure
- L'utilisation de l'assiette appropriée
- L'assiette doit être propre et sans brisure

7.24 Le transvasement

0 1 2 3 4

- Remuer avant chaque transvasement
- L'utilisation de la louche appropriée
- Il n'y a aucune coulisse sur le bol et dans l'assiette
- L'uniformité et la rapidité du transvasement

PCS 25*

(SUITE)

7.25	La décoration - L'utilisation du papier dentelle - Le centrage du papier dentelle - La présence de la garniture - La variation des coloris de la garniture	0 1 2 3 4		
7.26	Le contrôle des portions - Le respect des directives - Le choix de la louche requise - L'uniformité de la quantité de garniture - L'uniformité des portions	0 1 2 3 4		
	TOTAL:	_____	12 %	_____
8.0	Evaluation du produit final			
8.27	L'apparence au service - La couleur doit être ambrée - La limpidité doit être parfaite - La garniture est en évidence - Aucune goutte dans l'assiette	0 1 2 3 4		
8.28	La température au service - Le potage doit être très chaud - Le bol doit être chaud - L'assiette doit être chaude - La garniture doit être chaude avant de la déposer dans le bol	0 1 2 3 4		

PCS 25*

(SUITE)

8.29	La qualité de la cuisson	0 1 2 3 4		
	- La garniture doit être légèrement croustillante - Aucun aliment n'a collé à la casserole - Aucun aliment n'a rôti - Le consommé a retiré les éléments nutritifs de la clarification			
8.30	Le goût	0 1 2 3 4		
	- Le consommé ne goûte pas le brûlé - Le consommé a beaucoup de bouquet - Le corsé du consommé - L'équilibre de l'assaisonnement			
	TOTAL:	_____	12 %	____
9.0	Temps de confection			
9.31	Le temps de confection	0 1 2 3 4		
	- Pas plus de 30 minutes que le temps requis - Pas plus de 20 minutes que le temps requis - Pas plus de dix minutes que le temps requis - Selon le temps requis			
	TOTAL:	_____	12 %	____
10.0	Propreté et sécurité			
10.32	La propreté personnelle	0 1 2 3 4		
	- Le lavage des mains s'effectue avant le travail et au besoin - Les uniformes sont sans tache - Les souliers sont très blancs - Les ongles sont courts et propres			

PCS 25*

(SUITE)

10.33 La propreté de l'équipement

- Il n'y a pas de cerne dans les casseroles
- Le hachoir est nettoyé au complet
- La grille du hachoir est impeccable
- Les tiges du fouet sont parfaitement lisses

0 1 2 3 4

10.34 Le nettoyage du poste de travail

- Le lavage adéquat des tables après l'utilisation
- Le lavage adéquat des planches de travail après l'utilisation
- Le lavage adéquat de l'équipement après l'utilisation
- Le balayage et/ou le lavage du plancher à la fin du travail (si nécessaire)

0 1 2 3 4

10.35 La manipulation sécuritaire de l'équipement et des aliments

- Aucun aliment glissant n'est laissé sur le plancher
- Les couteaux sont utilisés selon les règles
- Le respect des normes de sécurité pour l'utilisation des poêles au gaz et/ou électriques
- Il n'y a pas de bruits exagérés à la manipulation de l'équipement

0 1 2 3 4

10.36 La fermeture des éléments chauffants

- La fermeture ne s'effectue pas plus de trois minutes après la fin de l'utilisation
- La fermeture ne s'effectue pas plus de deux minutes après la fin de l'utilisation
- La fermeture ne s'effectue pas plus d'une minute après la fin de l'utilisation
- La fermeture s'effectue dès la fin de l'utilisation

0 1 2 3 4

TOTAL: 12 %

PCS 26*

BROCHETTE DE FILET MIGNON SUR RIZ PILAW

		DEGRE DE MAITRISE	PONDERATION	SCORE
1.0	Mise en place			
1.1	La rédaction du bon de commande	0 1 2 3 4		
	- Les dates de commande et de livraison doivent figurer - Tous les aliments nécessaires doivent être inscrits - Toutes les quantités requises doivent être inscrites - L'étudiant doit signer le bon			
1.2	La logique de disposition des aliments	0 1 2 3 4		
	- Les aliments doivent être déposés en un même endroit - Les aliments doivent être déposés selon l'ordre d'utilisation - Tous les aliments requis doivent être à la portée de la main - Les aliments doivent être étalés et non entassés			
1.3	La logique de disposition de l'équipement	0 1 2 3 4		
	- L'équipement doit être réuni en un même endroit - L'équipement doit être accessible d'un seul mouvement - L'étudiant utilise le minimum d'équipement requis - L'équipement doit être étalé et non entassé			
1.4	La qualité des aliments utilisés	0 1 2 3 4		
	- Le choix des aliments s'effectue en fonction de leur utilisation - L'état des aliments lors de l'utilisation - La température des aliments lors de l'utilisation - L'équilibre, qualité et coût des aliments			

PCS 26*

(SUITE)

1.5	L'utilisation de l'espace	0 1 2 3 4		
	- L'utilisation de la plus petite superficie possible - L'étudiant évite les pas inutiles - Chaque geste favorise la progression - L'étudiant possède le sens de l'orientation			
	TOTAL:	_____	8 %	____
2.0	Mesure des ingrédients			
2.6	L'utilisation des outils de mesure	0 1 2 3 4		
	- Toutes les masses furent pesées - Tous les volumes furent mesurés - Le degré de précision obtenu rejoint les normes - Le respect du temps requis pour effectuer les mesures			
	TOTAL:	_____	8 %	____
3.0	Préparations préliminaires des aliments			
3.7	Le choix et la coupe de la pièce de viande	0 1 2 3 4		
	- L'utilisation des queues de filet - Le parage de la queue - Couper en cubes réguliers - Chaque cube doit être coupé à 40 grammes			
3.8	Le lavage et le parage des légumes	0 1 2 3 4		
	- Faire baigner les champignons à l'eau froide - Les frotter individuellement - Laver les tomates et les piments - Peler correctement les oignons			

FCS 26*

(SUITE)

3.9 La coupe des aliments

- Couper la tige des champignons
- Enlever le pédoncule des tomates
- Vider le piment
- Couper le bacon, les tomates, les oignons et les piments en gros cubes uniformes

0 1 2 3 4

3.10 La manipulation des couteaux

- Maintenir fermement le couteau
- Effectuer le mouvement de scie pour la coupe des cubes
- Travailler avec les doigts recourbés vers l'intérieur
- La rapidité du geste

0 1 2 3 4

TOTAL: _____ 8 %

4.0 Préparations pour la cuisson

4.11 L'ouverture de la source de chaleur au bon moment

- L'écart dans le temps entre l'ouverture et l'utilisation
- L'obtention de la température requise au bon moment
- Le temps nécessaire pour l'obtention de la bonne température
- Le maintien d'une chaleur régulière

0 1 2 3 4

4.12 La préparation du riz pilaw

- Hacher les oignons finement
- Laver le riz à l'eau chaude
- Préparer un bouquet garni
- Choisir le fond approprié au mouillement

0 1 2 3 4

4.13 La préparation de la brochette - Enfiler la tête de champignon et le morceau de tomate mûre et ferme - Ajouter les morceaux d'oignons et de piments blanchis - Ajouter le morceau de bacon et la viande - Répéter la séquence et terminer par la séquence inversée	0 1 2 3 4	
4.14 L'assaisonnement des aliments - Assaisonner et/ou mariner la viande - Assaisonner la brochette uniformément - L'utilisation des assaisonnements de base - L'utilisation d'assaisonnements spécifiques	0 1 2 3 4	
TOTAL:	_____	8 % _____
5.0 Cuisson		
5.15 La cuisson du riz - Faire revenir les oignons dans le beurre - Ajouter le riz, mouiller correctement et assaisonner - Porter à ébullition, couvrir - Cuire 18 minutes au four brûlant	0 1 2 3 4	
5.16 La cuisson des brochettes - Saisir les brochettes à feu vif - Réduire la température légèrement - Saisir sur toutes les faces - Cuire chaque face le même temps	0 1 2 3 4	

5.17 Le degré de cuisson obtenu pour la brochette

- Les tomates ne sont pas brisées
- Les autres légumes sont cuits mais légèrement croustillants
- La cuisson de la viande correspond à la demande
- Le riz est croustillant

0 1 2 3 4

5.18 Le temps de cuisson

- Saisir vivement la brochette
- Blanchir rapidement les légumes indiqués
- Obtenir l'ébullition rapide pour le riz
- Cuire le riz 18 minutes

0 1 2 3 4

TOTAL: _____ 12 % _____

6.0 Traitements après cuisson

6.19 Transvaser le riz

- Verser le riz d'un seul coup dans une plaque
- Vérifier l'assaisonnement
- Ajouter quelques mottes de beurre
- Remuer délicatement à la fourchette à rôti

0 1 2 3 4

6.20 La conservation du riz

- Conserver le riz à une chaleur humide
- Remuer le riz occasionnellement
- Couvrir d'un papier ciré
- Conserver à une chaleur moyenne

0 1 2 3 4

TOTAL: _____ 8 % _____

PCS 26*

(SUITE)

7.0	Présentation		
7.21	Le choix du couvert - L'utilisation d'une assiette ovale - L'assiette sera propre et sans brisure - L'assiette sera chaude - La grandeur de l'assiette sera proportionnelle à la longueur de la brochette	0 1 2 3 4	
7.22	Le contrôle des portions - La quantité de riz répond aux directives - La grosseur des cubes de légume - Le nombre de cubes de légumes - La quantité de viande répond aux directives	0 1 2 3 4	
7.23	Le transvasement - L'utilisation d'une cuillère à bec pour déposer le riz - Etendre le riz - Retirer la brochette lorsque la viande est posée sur le riz - Centrer la brochette	0 1 2 3 4	
7.24	La décoration - La couleur du riz - Le rissolage des cubes - L'alternance des couleurs des légumes - La présence d'un bouquet de persil	0 1 2 3 4	
	TOTAL:	_____	12 %

PCS 26*

(SUITE)

8.0 Evaluation du produit final

8.25 L'apparence au service — 0 1 2 3 4

- Le persil doit être très frais
- Les légumes sont fermes
- La couleur du riz est légèrement beige
- L'agencement des couleurs

8.26 La température au service — 0 1 2 3 4

- Les légumes sont très chauds
- La viande est très chaude
- Le riz est très chaud
- L'assiette est très chaude

8.27 La qualité de la cuisson — 0 1 2 3 4

- Les tomates sont fermes
- Le riz est croustillant
- La viande correspond à la demande
- Les légumes sont croustillants

8.28 Le goût — 0 1 2 3 4

- La viande est corsée
- La viande est bien assaisonnée
- Chaque légume a conservé son goût propre
- Le riz est bien assaisonné et possède le goût du fond

TOTAL : _____ 8 % _____

PCS 26*

(SUITE)

9.0 Temps de confection

9.29 Le temps de confection

- Pas plus de 30 minutes que le temps requis
- Pas plus de 20 minutes que le temps requis
- Pas plus de dix minutes que le temps requis
- Selon le temps requis

0 1 2 3 4

TOTAL: _____ 8 % ____

10.0 Propreté et sécurité

10.30 La propreté personnelle

0 1 2 3 4

- Le lavage des mains s'effectue avant le travail et au besoin
- Les uniformes sont sans tache
- Les souliers sont très blancs
- Les ongles sont courts et propres

10.31 La propreté de l'équipement

0 1 2 3 4

- La poêle est essuyée avant utilisation
- Il n'y a pas de cerne dans les casseroles
- Les cuillères sont propres
- Les couteaux sont essuyés avant l'utilisation

10.32 Le nettoyage du poste de travail

0 1 2 3 4

- Le lavage adéquat des tables après l'utilisation
- Le lavage adéquat des planches de travail après l'utilisation
- Le lavage adéquat de l'équipement après l'utilisation
- Le balayage et/ou le lavage du plancher à la fin du travail (si nécessaire)

PCS 26*

(SUITE)

10.33 La manipulation sécuritaire de l'équipement et des aliments

- Aucun aliment glissant n'est laissé sur le plancher
- Les couteaux sont utilisés selon les règles
- Le respect des normes de sécurité pour l'utilisation des poêles au gaz et/ou électriques
- Il n'y a pas de bruits exagérés à la manipulation de l'équipement

10.34 La fermeture des éléments chauffants

- La fermeture ne s'effectue pas plus de trois minutes après la fin de l'utilisation
- La fermeture ne s'effectue pas plus de deux minutes après la fin de l'utilisation
- La fermeture ne s'effectue pas plus d'une minute après la fin de l'utilisation
- La fermeture s'effectue dès la fin de l'utilisation

TOTAL :

0 1 2 3 4		
0 1 2 3 4		
	8	%
		%

PCS 27*

GATEAU ST-HONORE

	DEGRE DE MAITRISE	PONDERATION	SCORE
1.0 Mise en place			
1.1 La rédaction du bon de commande	0 1 2 3 4		
- Les dates de commande et de livraison doivent figurer - Tous les aliments nécessaires doivent être inscrits - Toutes les quantités requises doivent être inscrites - L'étudiant doit signer le bon			
1.2 La logique de disposition des aliments	0 1 2 3 4		
- Les aliments doivent être déposés en un même endroit - Les aliments doivent être déposés selon l'ordre d'utilisation - Tous les aliments requis doivent être à la portée de la main - Les aliments doivent être étalés et non entassés			
1.3 La logique de disposition de l'équipement	0 1 2 3 4		
- L'équipement doit être réuni en un même endroit - L'équipement doit être accessible d'un seul mouvement - L'étudiant utilise le minimum d'équipement requis - L'équipement doit être étalé et non entassé			
1.4 La qualité des aliments utilisés	0 1 2 3 4		
- Le choix des aliments s'effectue en fonction de leur utilisation - L'état des aliments lors de l'utilisation - La température des aliments lors de l'utilisation - L'équilibre, qualité et coût des aliments			

PCS 27*

(SUITE)

1.5 L'utilisation de l'espace

- L'utilisation de la plus petite superficie possible
- L'étudiant évite les pas inutiles
- Chaque geste favorise la progression
- L'étudiant possède le sens de l'orientation

0 1 2 3 4

TOTAL: _____ 8 _____ %

2.0 Mesure des ingrédients

2.6 L'utilisation des outils de mesure

- Toutes les masses furent pesées
- Tous les volumes furent mesurés
- Le degré de précision obtenu rejoint les normes
- Le respect du temps requis pour effectuer les mesures

0 1 2 3 4

TOTAL: _____ 8 _____ %

3.0 Préparations préliminaires des aliments

3.7 Le tamisage

- L'utilisation du tamis approprié
- Le choix de la bonne grandeur de tamis
- La souplesse du tamisage
- Le tamisage dans un grand contenant

0 1 2 3 4

3.8 Le sablage des ingrédients

- Sabler, en premier lieu, la farine et le sel
- Sabler ce premier mélange avec le gras
- La délicatesse du sablage
- La finesse du grain de pâte

0 1 2 3 4

3.9	La confection de la pâte - Faire une fontaine - Incorporer les trois quarts de l'eau demandée - Mélanger très délicatement - Compléter le mouillement si nécessaire	0 1 2 3 4		
3.10	La conservation de la pâte - Poser la pâte dans une lèchefrite farinée - Saupoudrer de farine le dessus du pâton - Couvrir le pâton d'un linge humide - Conserver la pâte au froid	0 1 2 3 4		
3.11	Préparation de la crème chantilly - Fouetter vigoureusement la crème - Utiliser un cul-pull de bonne dimension - Ajouter progressivement le sucre en poudre tamisée et la vanille - Le volume final de la crème et sa consistance	0 1 2 3 4		
	TOTAL:	_____	8 %	____
4.0	Préparations préliminaires pour la cuisson			
4.12	L'ouverture de la source de chaleur au bon moment - L'écart dans le temps entre l'ouverture et l'utilisation - L'obtention de la température requise au bon moment - Le temps nécessaire pour l'obtention de la bonne température - Le maintien d'une chaleur vive	0 1 2 3 4		

4.13 Abaisser la pâte — 0 1 2 3 4

- Fariner la table uniformément
- L'utilisation de la juste fraction du pâton
- Abaisser de façon circulaire
- L'uniformité de l'épaisseur de l'abaisse

4.14 Le découpage de l'abaisse — 0 1 2 3 4

- Utiliser un moule à génoise comme circonférence
- Couper à l'aide du couteau d'office
- Piquer régulièrement le fond
- Poser le fond dans une lèchefrite

4.15 La préparation de la crème pâtissière — 0 1 2 3 4

- L'homogénéité du premier mélange
- Chauffer rapidement le liquide
- Ne pas utiliser d'ustensile en aluminium
- L'utilisation d'un fouet très flexible

TOTAL: _____ 8 % _____

5.0 Cuisson

5.16 La confection de la crème pâtissière — 0 1 2 3 4

- Ajouter la liaison d'un seul coup
- Fouetter vigoureusement dans un mouvement en "huit"
- Obtenir quelques bouillons et retirer
- Refroidir au bain-marie avec papier beurré

PCS 27*

(SUITE)

5.17 La vérification du goût de la crème

- Goûter à la fin de cuisson
- Ajouter l'essence requise
- Bien remuer en forme de "huit"
- Revérifier le goût

0 1 2 3 4

5.18 La cuisson de l'abaisse

- Partir la cuisson dans un four très chaud
- Dès que saisie, diminuer légèrement la température
- Contrôler la force des deux éléments
- Sortir dès que le dessus est doré uniformément

0 1 2 3 4

5.19 La confection de la pâte à chou

- Ajouter d'un seul mouvement la farine au liquide et gras fondu
- Remuer énergiquement
- Cuire jusqu'à ce que le surplus de liquide se soit évaporé
- Ajouter les oeufs un à un hors du feu et en remuant énergiquement

0 1 2 3 4

5.20 La cuisson des choux

- Poser la pâte sur une lèchefrite huilée à l'aide d'un sac et d'une douille unie, #9
- Façonner douze choux uniformes présentant un diamètre de 3 à 4 cm
- Dorer et cuire à four très vif environ dix minutes
- Puis diminuer la température pour cuire l'intérieur

0 1 2 3 4

5.21 La cuisson du caramel

- Mélanger tous les ingrédients dans une casserole
- Cuire jusqu'au degré "caramel"
- Arrêter immédiatement la cuisson
- Passer le fond des choux et les fixer sur l'abaisse

0 1 2 3 4

5.22 Le degré de cuisson obtenu

- L'émulsion de la crème est stable
- L'abaisse est bien dorée
- Les choux sont dorés
- L'intérieur des choux est cuit

0 1 2 3 4

5.23 Le temps de cuisson

- L'abaisse a cuit très rapidement
- La liaison de la crème pâtissière s'est effectuée rapidement
- Les choux ont gonflé rapidement
- Le degré de cuisson "caramel" s'est obtenu en quelques minutes

0 1 2 3 4

TOTAL: 12 %

6.0 Traitements après cuisson

6.24 Le remplissage des choux

- Utiliser une douille unie, #3 ou #4
- Perforer le rebord de chaque chou
- Remplir au trois quarts chaque chou
- Perforer le rebord intérieur du chou

0 1 2 3 4

6.25 Le montage du gâteau

- Recouvrir le centre de crème pâtissière
- Déposer au centre deux à trois petits choux
- Dresser de la crème chantilly
- Etendre des fils en sucre

0 1 2 3 4

TOTAL: 8 %

7.0	Présentation			
	7.26 La présentation et décoration - Présenter sur support pivotant - Décorer de jet de chantilly entre chaque chou - Décorer de chantilly dans la couronne - La forme du décor avec la chantilly	0 1 2 3 4		
	7.27 Le transvasement - Découper en huit portions égales - Les portions ne sont sectionnées qu'à l'ordre - Utiliser une spatule triangulaire - La portion se maintient ensemble	0 1 2 3 4		
	TOTAL:	_____	12 %	____
8.0	Evaluation du produit final			
	8.28 L'apparence au service - Les fils en sucre sont très fins - La chantilly est ferme - La pâtissière est ferme - Le tout est très harmonieux	0 1 2 3 4		
	8.29 La température au service - Le support est froid - La crème chantilly est froide - La crème pâtissière est froide - Les fils en sucre sont tempérés ou frais	0 1 2 3 4		

PCS 27*

(SUITE)

8.30	La qualité de la cuisson - L'abaisse est feuilletée - Les choux sont bien gonglés - Les choux sont dorés - Le caramel est d'un beau brun	0 1 2 3 4		
8.31	L'onctuosité de la pâtissière et de la chantilly - La pâtissière est moyenne - La pâtissière n'adhère pas au palais - La chantilly est ferme - La chantilly n'a pas de grumeau	0 1 2 3 4		
8.32	Le goût et la texture - Les crèmes sont juste assez aromatisées - Les choux sont légers - L'abaisse est feuilletée - Le sucre "caramel" est ferme mais pas amer	0 1 2 3 4		
	TOTAL:	_____	12 %	____
9.0	Temps de confection			
9.33	Le temps de confection - Pas plus de 30 minutes que le temps requis - Pas plus de 20 minutes que le temps requis - Pas plus de dix minutes que le temps requis - Selon le temps requis	0 1 2 3 4		
	TOTAL:	_____	12 %	____

PCS 27*

(SUITE)

10.0 Propreté et sécurité

10.34 La propreté personnelle

- Le lavage des mains s'effectue avant le travail et au besoin
- Les uniformes sont sans tache
- Les souliers sont très blancs
- Les ongles sont courts et propres

0 1 2 3 4

10.35 La propreté de l'équipement

- Il n'y a pas de cerne dans l'assiette à tarte
- Les couteaux sont propres
- La spatule est propre
- Le rouleau à pâte est propre

0 1 2 3 4

10.36 Le nettoyage du poste de travail

- Le lavage adéquat des tables après l'utilisation
- Le lavage adéquat des planches de travail après l'utilisation
- Le lavage adéquat de l'équipement après l'utilisation
- Le balayage et/ou le lavage du plancher à la fin du travail (si nécessaire)

0 1 2 3 4

10.37 La manipulation sécuritaire de l'équipement et des aliments

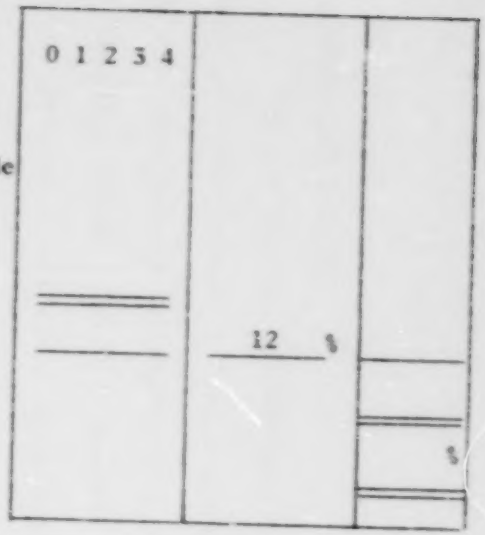
- Aucun aliment glissant n'est laissé sur le plancher
- Les couteaux sont utilisés selon les règles
- Le respect des normes de sécurité pour l'utilisation des poêles au gaz et/ou électriques
- Il n'y a pas de bruits exagérés à la manipulation de l'équipement

0 1 2 3 4

10.38 La fermeture des éléments chauffants

- La fermeture ne s'effectue pas plus de trois minutes après la fin de l'utilisation
- La fermeture ne s'effectue pas plus de deux minutes après la fin de l'utilisation
- La fermeture ne s'effectue pas plus d'une minute après la fin de l'utilisation
- La fermeture s'effectue dès la fin de l'utilisation

TOTAL:



Les limites des grilles

Les limites sont premièrement d'ordre pédagogique et deuxièmement elles relèvent de l'évaluateur. L'évaluateur devra exiger, comme prérequis, la maîtrise des connaissances des ingrédients et du mode opératoire de chaque préparation culinaire faisant l'objet d'une évaluation pratique. De plus, avant d'utiliser ces grilles, l'évaluateur devra maîtriser les notions d'affirmative et de négative, telles que présentées dans cette recherche. Une connaissance approfondie de la démarche effectuée pour la conception des grilles facilitera l'assimilation des concepts suivants: domaines, unités et sous-unités d'apprentissage.

Les limites d'ordre pédagogique se réfèrent au nombre de candidats à évaluer, à l'environnement physique et à l'utilisation même de ces grilles. Quant au nombre de candidats à évaluer simultanément, même si, avec de l'expérience, nous pouvons évaluer simultanément quatre étudiants de même force, nous recommandons de n'évaluer qu'un étudiant à la fois, ce qui permet d'obtenir un "feed-back" plus riche et plus complet. En alimentation, tous sont conscients que l'aménagement physique des locaux influence grandement la démarche pédagogique. Dans ce contexte, nous soulignons qu'il faut être attentif aux limites que nous soumet l'aménagement de nos ateliers. Il ne sert à rien d'exiger les aménagements ultra-modernes, il suffit d'utiliser l'outil d'évaluation de la meilleure façon possible tout en respectant les contraintes du milieu.

Enfin, il faut bien retenir que les grilles ne constituent pas une fin en soi. Elles ne nous fournissent qu'un "feed-back" et ce sera au formateur d'envisager les enseignements correctifs à apporter pour chaque candidat.

Chapitre VI

La validité des grilles d'évaluation

Introduction

L'objectif ultime du projet consistait à produire un ensemble de grilles d'évaluation, relativement complet, à l'usage des professeurs de cuisine professionnelle de secondaire IV et de secondaire V. Même si la majeure partie de nos énergies a été consacrée à la production des grilles, nous avons considéré comme bien importante toute la question de la fiabilité et de la validité des grilles que nous élaborions.

Il n'est certes pas suffisant de disposer d'un grand nombre d'outils d'évaluation. Encore faut-il que ces instruments jouissent de certaines qualités métriques indispensables.

Les ressources et le temps dont nous disposions n'ont bien sûr pas permis de mener à terme une étude complète de la fiabilité et de la validité des grilles. Certaines expériences ont néanmoins pu avoir lieu et permettent, dans l'ensemble, des observations bien encourageantes.

Le présent chapitre devrait permettre de poser le problème de la fiabilité et de la validité des grilles. De plus, nous en profiterons pour présenter la nature et les résultats des expériences qui ont eu lieu.

Position du problème

Le problème de validité qui se pose dans le cas de grilles d'évaluation susceptibles d'être utilisées dans un contexte d'enseignement s'apparente beaucoup à celui des examens scolaires. Les éléments de la grille doivent être reliés solidement aux objectifs pédagogiques poursuivis, et la cueillette des informations

doit se faire dans de bonnes conditions.

La question était de choisir des expériences susceptibles de permettre une vérification aussi importante que possible de la qualité des grilles. Subséquemment à ce travail de réflexion, nous avons cru que quatre interrogations méritaient une attention plus spéciale. Ces interrogations peuvent prendre la forme suivante:

1- Les sous-unités, les unités et les domaines retenus pour chaque grille représentent-ils bien les apprentissages à considérer pour chaque préparation?

2- Le score qu'obtient un étudiant à une grille donnée dépend-il beaucoup du juge ou de l'enseignant qui applique la grille ou, au contraire, la grille permet-elle une mesure objective de la performance de l'étudiant?

3- Les sous-unités, qui sont finalement à la base du processus d'évaluation, se prêtent-elles à une notation facile de l'étudiant ou, au contraire, posent-elles des problèmes de compréhension pour l'utilisateur de la grille?

4- L'importance accordée à chaque sous-unité, à chaque unité et à chaque domaine est-elle appropriée lors de la composition du score global ou, au contraire, certains aspects reçoivent-ils une importance indue?

En fait, l'idéal serait de trouver une réponse satisfaisante à chacune de ces questions.

La première interrogation est définitivement la plus importante, surtout lorsqu'on propose, comme c'est notre cas, que les grilles soient utilisées en milieu scolaire où des programmes sont déjà en place.

Il sera toujours bien difficile de dire si oui ou non les apprentissages que nous avons considérés pour chaque grille représentent bien les apprentissages qui devaient être évalués. Il faut cependant insister sur le fait que les grilles qui sont présentées dans ce rapport ne sont pas le fruit du travail d'une seule personne mais plutôt le résultat du travail d'équipe de plusieurs professeurs de cuisine du secteur professionnel qui ont déjà plusieurs années d'expérience dans l'enseignement et qui connaissent assez bien les programmes. La méthode de travail retenue pour l'élaboration des grilles a déjà été décrite dans un chapitre précédent; cette méthode avait de bonnes chances, croyons-nous, de favoriser un travail d'équipe fertile. Tout ce que nous pouvons espérer pour le moment, c'est que ces grilles sauront satisfaire la majeure partie des professeurs de cuisine quant aux aspects qui ont été retenus. Il faut noter, que de façon générale, les enseignants qui ont collaboré à la confection des grilles en venaient assez facilement à un consensus lorsqu'il s'agissait des points à retenir comme importants; nous n'y voyons pas là le signe d'une garantie absolue mais il n'en demeure pas moins qu'il s'agit d'une constatation encourageante.

A un deuxième niveau, se pose tout le problème de l'objectivité de la notation. Cette question méritait un examen sérieux de notre part; en effet, nous avions souvent reproché le manque d'objectivité souvent exagéré en ce qui concerne l'évaluation des préparations culinaires. Les grilles devaient contrer la présence de la subjectivité qui est si manifeste lorsque l'on manque d'outils pour l'évaluation. De façon à élucier le problème, nous avons opté pour une expérience en deux volets que nous décrivons ici.

Description de l'expérience

L'expérience conduite dans le cadre du présent projet comprend deux parties. La première partie consiste en une application de deux grilles d'évaluation impliquant quatre étudiants et quatre juges; elle a comme objectif principal de vérifier si le score total qu'obtient un étudiant dépend du juge qui applique la grille ou si, au contraire, la grille permet une mesure objective de la performance de l'étudiant.

Parmi l'ensemble des grilles, nous en avons retenu deux comme étant passablement représentatives de l'ensemble. Les quatre juges étaient des professeurs de cuisine qui n'avaient pas participé à l'élaboration des grilles. Les quatre étudiants n'ont pas été choisis au hasard, ce qui ne pose cependant pas de problème. Nous avons préféré faire appel à deux étudiants considérés comme assez habiles et deux autres considérés comme ayant un peu plus de difficulté. Cette variabilité dans le rendement des étudiants devait permettre d'étudier la stabilité du score total dans le cas d'un éventail d'étudiants plus considérable. L'application des grilles s'est faite au même moment pour chaque étudiant. Enfin, il est bon de noter que les étudiants ont pu consulter les grilles avant l'évaluation proprement dite.

La première partie se limitait donc à considérer deux grilles. Même si une application des grilles demeure peut-être l'approche par excellence pour s'intéresser à l'objectifité et à la fiabilité, il faut reconnaître qu'une telle expérimentation pour toutes les grilles dépassait largement nos disponibilités en terme de temps, et surtout, en terme de ressources. Pour les autres grilles, nous avons considéré une approche moins structurée mais néanmoins enrichissante.

Donc, dans la deuxième partie de l'expérience, chacun des juges n'avait pas à attribuer une note à l'étudiant mais devait plutôt se prononcer sur son degré éventuel de difficultés. Le juge avait déjà eu l'occasion d'utiliser deux grilles; il avait vécu un processus de notation. Nous avons voulu profiter de cette expérience d'apprentissage de sa part pour lui demander d'évaluer le degré de clarté de chaque sous-unité dans un contexte de notation d'étudiants.

Le lecteur pourra trouver en annexe I les directives complètes qui ont été transmises aux enseignants pour cette deuxième partie de l'expérience. L'essentiel de ces directives peut être sommairement présenté comme suit!

Nous vous demandons de LIRE chaque élément sans chercher à l'interpréter, sans tenter de lui trouver une signification bien à vous. Il s'agit de voir si DANS SA FORME ACTUELLE l'énoncé est clair.

Inscrivez sur la grille le chiffre qui correspond à votre évaluation de la clarté de CHACUN des éléments:

4 Comme enseignant, je trouverais cela TRES FACILE de noter cet aspect.

3 PLUTOT FACILE

2 PLUTOT DIFFICILE

1 TRES DIFFICILE

Résultats de l'expérience

Examinons d'abord les résultats de la première partie de l'expérience. Les deux grilles qui ont été retenues concernent la "Crème de céleri" (PCS 2) et le "Sauté de boeuf, bourguignon" (PCS 20).

Pour la grille PCS 20, 140 sous-unités ont fait l'objet d'une notation par les quatre juges alors que pour la grille PCS 2, 132 sous-unités ont été considérées.

Le tableau III, à la page suivante, présente le score de chaque étudiant, par chacun des quatre juges. Ce score total ne fait pas appel à une pondération des sous-unités, des unités ou des domaines; il s'agit tout simplement du nombre de sous-unités pour lesquelles l'étudiant aurait présenté une performance favorable. Les annexes II et III présentent le détail des réponses affirmatives et négatives pour les deux préparations culinaires.

Ce tableau contient évidemment les résultats essentiels de la première partie de l'expérience. Une lecture attentive de ce tableau permet de réaliser que les deux grilles considérées semblent réussir de façon étonnante à contrer la subjectivité dans la notation des étudiants.

Notre propre analyse du tableau nous amène à dégager les faits suivants.

L'écart le plus important entre le juge le plus sévère et le juge le moins sévère est aussi faible que 7% pour la grille PCS 20 alors qu'il est de 11% pour la grille PCS 2. N'eut été du juge numéro 4 qui s'est montré plus généreux que les autres juges de façon assez marquée, cet écart entre le juge le plus sévère et le juge le moins sévère n'aurait jamais dépassé 7%.

Ces résultats nous apparaissent donc comme étant particulièrement satisfaisants et militent en faveur d'une bonne fiabilité des autres grilles bien qu'elles n'aient pas pu faire l'objet d'une application formelle.

Tableau III

Scores totaux à deux grilles en considérant
Quatre étudiants et quatre juges

Grille PCS 20: Sauté de boeuf, bourguignon (sur 140)

Juge	Etudiants #1	#2	#3	#4
1	73 (55%)	75 (54%)	82 (59%)	100 (71%)
2	71 (51%)	68 (49%)	75 (54%)	101 (72%)
3	67 (48%)	73 (52%)	79 (56%)	97 (69%)
4	72 (51%)	75 (54%)	83 (59%)	105 (75%)
Moyennes:	70.75 (51%)	72.75 (52%)	79.75 (57%)	100.75 (72%)

Grille PCS 2: Crème de céleri (sur 132)

Juge	Etudiants #1	#2	#3	#4
1	75 (57%)	68 (52%)	97 (73%)	98 (74%)
2	78 (59%)	70 (53%)	93 (70%)	99 (75%)
3	72 (55%)	68 (52%)	95 (72%)	101 (77%)
4	80 (61%)	75 (57%)	107 (81%)	107 (81%)
Moyennes:	76.25 (58%)	70.25 (53%)	98.00 (74%)	101.25 (77%)

Dans le cadre d'une évaluation globale, qu'elle soit formative ou sommative, le score total à une grille est certes le meilleur indice de la performance de l'étudiant lors de la réalisation de la préparation. Aussi, il était important que ce score total jouisse d'une certaine stabilité.

Nous n'avons pas limité notre examen au seul score total; en effet, il nous est également apparu intéressant d'aller voir le comportement de chaque juge en regard de chaque sous-unité. Lorsque trois ou quatre des juges abondent dans le même sens, nous considérons qu'il y a concordance satisfaisante ou, en d'autres mots, que la sous-unité considérée ne pose pas, en soi, de problème sérieux. Dans le cas où deux juges se montrent favorables alors que les autres présentent un jugement défavorable, nous considérons qu'il est nécessaire de chercher à solutionner le problème. La préparation culinaire PCS 20 a été considérée au niveau de 140 sous-unités et seulement 11 ont montré un manque de concordance, ce qui représente un pourcentage aussi faible que 8% (voir annexe III). Pour la grille PCS 2, sur 132 sous-unités, neuf sous-unités ont présenté un manque de concordance, ce qui correspond à un pourcentage de 7% (voir annexe II). Ces résultats sont bien encourageants si l'on considère qu'il suffisait qu'une sous-unité pose un problème avec un seul des étudiants pour qu'elle soit incluse dans le pourcentage des sous-unités fautives. Enfin, notons que, dans la plupart des cas, un peu d'informations peut suffire à faire disparaître la source d'ambiguïté. C'est précisément ce que vise à faire le guide d'accompagnement qui, dorénavant, accompagne les grilles (chapitre V, Commentaires pour l'utilisateur, p. 50).

Au niveau de la fiabilité, c'est donc sans hésitation que nous recommanderions l'utilisation des grilles.

La pondération des domaines

Le lecteur admettra que le fait d'accorder une importance beaucoup trop grande ou beaucoup trop faible à certains aspects de l'évaluation peut constituer une lacune sérieuse. Quelle importance devrait-on accorder à chaque aspect de l'évaluation? Voilà une question à laquelle il n'existe pas de véritable réponse. Si possible, la pondération des aspects de l'évaluation doit faire l'objet d'un consensus et c'est dans cette voie que nous avons bien voulu travailler.

Il aurait été possible d'envisager une pondération différentielle au niveau de chaque sous-unité ou encore au niveau de chaque unité. Une telle approche serait venue compliquer le processus de détermination des poids à attribuer et serait susceptible, pensons-nous, de rendre plus difficile l'application des grilles d'évaluation.

Nous avons limité le problème de la pondération au seul niveau des domaines. Chaque grille d'évaluation comporte les dix mêmes domaines qui semblent être des constantes pour toutes les préparations culinaires considérées.

Evidemment, chaque domaine nous apparaissait important puisque nous les avions tous retenus. Certains domaines semblaient cependant mériter une importance plus grande si on replaçait les grilles dans un contexte pédagogique. De façon plutôt arbitraire, nous avons convenu qu'il serait adéquat que les cinq domaines les plus importants reçoivent une importance de 12% alors que les cinq autres domaines recevraient une importance de 8%. Une telle répartition des poids permettrait un total de 100% sans devoir utiliser de décimales et n'accorderait pas une importance exagérée à un domaine en particulier; en fait, l'écart entre un domaine important et un domaine moins important ne serait que de 4%.

Il s'agissait de trouver une façon de procéder pour identifier les cinq domaines les plus importants parmi les dix domaines. Pour ce faire, quatre professeurs et 12 cuisiniers appartenant à la F.C.C.C. ont été consultés. Nous avons demandé à ces participants de classer par ordre d'importance les dix domaines, et ce, sans se référer à une grille en particulier.

De façon à tenir compte de toutes les informations qui vous ont été communiquées, nous avons calculé la moyenne séparément pour les professeurs et pour les cuisiniers, et ce, pour chacun des dix domaines. Il s'agissait évidemment de moyennes de rangs attribués.

Afin d'accorder la même importance aux cuisiniers et aux professeurs, nous avons simplement additionné les deux moyennes disponibles pour chacun des domaines. Ce dernier résultat devait permettre d'identifier facilement les cinq domaines les plus importants.

Le tableau IV présente tous les résultats requis et permet de dégager le processus de pondération des domaines qui a été envisagé.

De ce tableau, il ressort que les cinq domaines suivants recevront un poids équivalent à 12%: présentation, propreté, sécurité, cuisson, temps de confection et évaluation du produit final; alors que les cinq autres domaines reçoivent un poids de 8%.

Tableau IV

Identification des cinq domaines les plus importants

Domaine	Moyenne des rangs		
	Professeurs (n = 4)	cuisiniers (n = 12)	Total
Préparations pour la cuisson	7.50	9.33	16.33
Présentation	2.75	3.08	5.83*
Propreté et sécurité	3.75	4.92	8.66*
Mesure des ingrédients	5.50	8.33	13.83
Mise en place	8.50	7.83	16.33
Cuisson	2.75	1.75	4.50*
Temps de confection	6.75	4.25	11.00*
Evaluation du produit final	1.00	1.91	2.92*
Traitements après cuisson	6.75	7.17	13.91
Préparations préliminaires des aliments	9.75	6.75	16.50

*Identification des cinq domaines les plus importants, c'est-à-dire, ceux qui sont associés à des rangs faibles.

Chapitre VII

L'utilisation des grilles

Les utilisateurs

En fait, l'évaluateur peut être un formateur, un confrère de travail ou, encore, l'étudiant lui-même; tout dépendant des intentions à la base de l'utilisation de ces grilles.

Nous pourrions nous attendre à ce que ces outils d'évaluation soient utilisés principalement par l'enseignant dans le but de vérifier le niveau de maîtrise des apprentissages de ses étudiants tant pour des fins formatives que sommatives. Il est cependant réaliste de prétendre que ces grilles puissent être utilisées entre confrères de classe (coévaluation) afin d'obtenir une vue globale et rapide de leurs propres performances. Cette coévaluation est avantageusement envisageable dans un contexte d'évaluation formative. L'étudiant évalué recevra un certain "feed-back" qui devrait susciter une discussion avec l'étudiant-évaluateur, ce qui provoquerait un apprentissage chez les deux partis. Pour que cet apprentissage soit profitable, il y aurait avantage à ce que la coévaluation se fasse entre étudiants de force similaire.

Enfin, telles que conçues, nous croyons que ces grilles pourraient être utilisées par l'étudiant lui-même afin qu'il se situe dans le continuum des apprentissages requis par le processus de confection d'une préparation culinaire Nous croyons qu'à elle seule, cette prise de conscience des apprentissages guiderait l'étudiant dans l'ascension de la maîtrise de ses apprentissages.

Quel que soit l'utilisateur, nous lui recommandons de s'allouer une période de rodage, laquelle lui permettra de mieux utiliser les grilles.

L'utilisation à des fins formatives

Après expérimentation, nous pouvons affirmer que ces grilles nous permettent d'atteindre la finalité première de l'évaluation formative, soit: l'obtention d'un "feed-back" suffisamment précis pour nous permettre d'envisager les correctifs appropriés aux apprentissages non réalisés.

Il est à remarquer que, dans le cadre d'une utilisation à des fins formatives, nous pouvons utiliser les grilles en tout ou en partie. Par exemple, en se référant à la PCS 2 "Crème de céleri", il se peut que l'unité d'apprentissage "La rédaction du bon de commande" ne soit pas encore enseigné à l'étudiant lors de l'enseignement de la confection des potages. Si tel est le cas, cette grille peut quand même être utilisée en omettant la vérification de cette unité (1.1).

L'enseignant pourrait évaluer la confection d'un "fond blanc" dès le début de l'année quitte à en fournir la quantité requise lors de la confection de la crème. Dans ce cas, l'évaluateur n'a qu'à omettre l'évaluation de l'unité 3.11 "La préparation du fond".

En fait, ces grilles sont très flexibles et peuvent être utilisées à des fins diverses. Il va de soi que, pour assurer une évaluation intégrale du programme, il ne faudrait retrancher aucune unité d'apprentissage. Par contre, dans le cheminement des apprentissages quotidiens de l'étudiant, nous pourrions nous permettre de ne considérer que les points qui nous intéressent. (Les informations de ce dernier paragraphe s'appliquent aussi pour l'utilisation à des fins sommatives).

N.B.: Pour faciliter l'utilisation, nous vous recommandons de ne cocher que les sous-unités non maîtrisées.

L'utilisation à des fins sommatives

Le contexte

"L'évaluation sommative emprunte à l'évaluation formative un certain caractère diagnostique, mais il est beaucoup plus général; (...). La distinction la plus fondamentale réside moins dans la grandeur de l'apprentissage considéré que dans l'objet de l'évaluation. L'évaluation sommative se traduit par un score." (De Landsheere, 1976, p. 231).

La présence d'un score au niveau des grilles d'évaluation pourrait administrativement nous fournir une note offrant plusieurs avantages. En effet, la note finale permet des comparaisons entre les étudiants, les groupes et même les régions. Pour allouer un score, il nous faudra construire une échelle d'évaluation et pondérer les domaines pour que le bilan soit le plus représentatif des habiletés des candidats.

Une échelle d'évaluation

L'échelle d'évaluation qui s'adapterait le mieux devrait tenir compte de la présence de sous-unités afin de fournir un score objectif. L'échelle descriptive nous apparaît répondre adéquatement à ce critère car elle est directement reliée au nombre de sous-unités d'apprentissage. Le format de cette échelle, telle qu'empruntée au mémoire de maîtrise de Latulippe (1980) est illustré à la page suivante.

Type d'échelle	Ventilation
descriptive Nombre de sous-unités maîtrisées	0 1 2 3 4

Pour représenter les sous-unités d'apprentissage à l'aide d'un score, nous proposons la démarche suivante. Chaque sous-unité d'apprentissage d'une PCS devra obtenir l'affirmative ou la négative, selon les indications fournies précédemment. Si l'on se réfère à l'exemple: "La rédaction du bon de commande" de la PCS 2 (Crème de céleri), voici le cheminement à effectuer. Les sous-unités sont:

A- Les dates de commande et de livraison doivent figurer

B- Le prix de chaque aliment et le total doivent figurer

C- Les quantités requises doivent figurer

D- Le candidat doit signer le bon

Chacune de ces opérations sont-elles maîtrisées? Pour y répondre, il faudra vérifier si chaque sous-unité est atteinte dans toutes ses dimensions; dans l'affirmative, nous accorderons un niveau dans l'échelle. Même si, sur une liste de dix aliments, il ne manque qu'un seul prix, le niveau (maîtrise) ne sera pas accordé.

Le format de l'échelle présente une ventilation à cinq nombres. Etant donné qu'il n'existe que quatre sous-unités pour chaque unité d'apprentissage, le cinquième niveau soit "0" servira pour noter la situation où le candidat ne maîtrise aucune des quatre sous-unités d'apprentissage. Par exemple, un étudiant

maîtrisant trois sous-unités se situera comme suit dans l'échelle:

Echelle descriptive	Ventilation
Nombre de sous-unités maîtrisées	0 1 2 (3) 4

La pondération

Par l'utilisation d'une telle grille, il faut tendre à ce que le bilan soit le plus représentatif des capacités réelles de l'étudiant. Pour ce faire, nous croyons approprié d'allouer un poids variable selon l'importance des différents domaines. Dans l'alternative où nous voudrions obtenir une note réunissant les scores de plusieurs PCS, il nous faudrait aussi pondérer ces dernières.

A. La pondération des domaines

Suite à l'expérimentation et aux résultats présentés aux pages 308, 309 et 310, voici les domaines affectés de leur pondération:

1.	La mise en place	8%
2.	La mesure des ingrédients	8%
3.	Les préparations préliminaires des aliments	8%
4.	Les préparations pour la cuisson	8%
5.	La cuisson	12%
6.	Les traitements après cuisson	8%
7.	La présentation	12%
8.	L'évaluation du produit final	12%
9.	Le temps de confection	12%
10.	La propreté et la sécurité	12%

Les pages 318 et 319 présentent un exemple d'utilisation des grilles d'évaluation visant l'obtention d'un score final.

PCS 2

CREME DE CELERI

	DEGRE DE MAITRISE	PONDERATION	SCORE/DOMAINES
1.0 Mise en place			
1.1 La rédaction du bon de commande	0 (1) 2 3 4		
- Les dates ...			
X- Le prix ...			
X- Les quantités ...			
X- La signature			
1.2 La logique de disposition des aliments	0 1 2 (3) 4		
(...)			
1.3 La logique de disposition de l'équipement	0 1 (2) 3 4		
(...)			
1.4 La quantité des aliments utilisés	0 1 (2) 3 4		
(...)			
1.5 L'utilisation de l'espace	0 1 (2) 3 4		
(...)			
TOTAL:	2	8%	0.160

(...) = Enumération des quatre sous-unités d'apprentissage

X = Sous-unité non-maîtrisée

TOTAL = TOTAL/NOMBRE D'UNITES

PCS 2

(SUITE)

	DEGRE DE MAITRISE	PONDERATION	SCORE/DOMAINES
2.0 Mesure des ingrédients			
2.6 Utilisation des outils de mesure	0 1 2 3 (4)		
- Toutes les masses ...			
- Tous les volumes ...			
- Le degré ...			
- Le temps ...			
TOTAL:	4	8%	0.320
10.0 Propreté et sécurité			
10.35 La propreté personnelle	0 1 2 3 4		
(...)			
10.39 La fermeture des éléments chauffants	0 1 2 3 4		
(...)			
TOTAL:		12%	
		25 X	
			%

(...) = Enumération des quatre sous-unités d'apprentissage

TOTAL = TOTAL/NOMBRE D'UNITES

N.B.: Faire la sommation des scores/domaines et multiplier par 25 pour obtenir la note sur 100. Toujours conserver trois décimales à la droite de la virgule pour l'obtention des scores/domaines.

B. La pondération des PCS

Un score de fin d'année doit figurer en pourcentage. Pour vérifier la maîtrise des apprentissages du programme, nous avons identifié, dans un cas, (9) et, dans l'autre, (7) préparations culinaires-synthèses et chacune fut évaluée sur 100 points. L'addition de tous les scores obtenus nous a fourni un résultat sur 900 et 700 points, lesquels, divisés par 9 ou par 7, selon le cas, donnerait note sur 100 points. Cette méthode de calcul nous apparaît douteuse car certaines PCS regroupent un plus grand nombre d'activités d'apprentissage à maîtriser et touchent à des apprentissages plus importants. Ces PCS devraient posséder un poids supérieur dans l'attribution de la note finale.

Pour déterminer la pondération des PCS, nous suggérons de former un comité d'enseignants qui aura comme tâche de classer par ordre d'importance les neuf ou sept préparations culinaires synthèses. Les résultats obtenus pourraient être affectés d'une pondération par groupe. Voici un exemple dans le cas où il n'y aurait que sept PCS; les deux premières auront un poids de 20%, les deux suivantes de 15% et les trois dernières de 10%.

Mode	Pondération
1	20%
2	20%
3	15%
4	15%
5	10%
6	10%
7	10%

Nous croyons que le score final et global ainsi obtenu nous permettra de fournir une note représentative des habiletés réelles de l'étudiant par rapport aux exigences du contenu du programme.

Conclusion

En guise de conclusion, nous présentons les différentes avenues possibles pour une poursuite ou une continuité de cette recherche.

Le secteur de l'alimentation, étant un des rares secteurs non régi par un corps de métier, il serait intéressant de poursuivre la recherche en vue de l'utilisation de nos grilles d'évaluation pour la classification des employés de ce secteur. Il devrait y avoir un contact d'établi entre le ministère du Travail et les centres de Formation Professionnelle afin de vérifier l'utilisation possible à de telles fins.

Une autre avenue, d'un grand intérêt, serait de soumettre ce document à un comité d'enseignants de la France afin d'échanger et de recueillir un "feedback" qui en serait des plus enrichissant. Est-ce que de telles grilles sont utilisables tant en France qu'au Québec? Il serait très intéressant d'analyser la question et de recevoir l'opinion des collègues français.

Un des aspects les plus importants, sera de diffuser le contenu aux formateurs et de leur offrir des séances de sensibilisation quant à l'utilisation de ce nouveau type d'évaluation. J'insiste beaucoup sur cet aspect diffusion et sensibilisation car, autrement, les crédits alloués pour la présente recherche n'en seraient certainement pas pleinement rentabilisés.

En dépit du fait que les résultats obtenus lors des expériences sont clairement favorables, nous pensons qu'il vaudrait la peine de poursuivre plus loin le travail d'évaluation des grilles. Dans cet esprit, nous aimerions suggérer quelques pistes.

D'abord, il serait peut-être rentable de procéder à l'expérimentation de d'autres grilles faisant appel à quelques juges. Une telle démarche, surtout si on considérerait les préparations culinaires les plus particulières ou susceptibles de poser des problèmes, pourrait mener à des améliorations sensibles. Il faut cependant noter qu'une telle démarche de travail nécessite une organisation et une planification assez considérable.

Au niveau de la pondération, nous sommes conscients des limites de notre travail. D'une part, notre travail de pondération se limite au seul niveau des domaines et, d'autre part, la répartition des poids est exactement la même pour toutes les préparations, ce qui n'est peut-être pas une juste décision dans tous les cas. Notre approche comporte cependant l'avantage d'être simple d'application. Il serait intéressant, malgré tout, de voir si une pondération plus adaptée comporterait des avantages aux yeux des enseignants.

Le problème de la congruence des grilles d'évaluation et des objectifs pédagogiques poursuivis devrait jouer un rôle prépondérant. Notre équipe a fait des efforts considérables pour bien représenter les programmes des secondaires IV et V. Il serait peut-être bon, dans une deuxième étape, de vérifier, auprès de d'autres enseignants ayant une bonne expérience dans l'analyse des programmes de cuisine professionnelle, si nous avons misé juste. A nos yeux, ce travail de consultation vaut la peine et nous serions heureux, éventuellement, de recevoir les avis d'experts.

Enfin, mentionnons une facette de l'évaluation des grilles qui serait, sans aucun doute, la plus enrichissante et la plus susceptible, croyons-nous, de servir les enseignants. Il s'agirait de procéder à une évaluation des grilles

auprès d'un ensemble d'enseignants qui les auraient utilisées durant tout un semestre ou durant toute une année scolaire, et ce, sans qu'il s'agisse d'un contexte d'expérimentation. En fait, il serait bon de voir comment ces grilles réussissent à s'intégrer au processus d'évaluation à l'intérieur d'un contexte pédagogique normal. Cette phase de l'évaluation apporterait des informations bien utiles, surtout parce qu'elles seraient liées de près au vécu des enseignants. Il va sans dire que nous espérons qu'une telle enquête verra éventuellement le jour.

Glossaire

Comportement observable: Tout geste ou situation perceptible, par un tiers, et s'inscrivant dans la logique du processus de confection d'une préparation culinaire.

Cuisine professionnelle: Secteur d'enseignement destiné à la formation de jeunes cuisiniers pour les restaurants, hôtels et salles à manger.

Domaine: Ensemble d'unités d'apprentissage affectant une même situation et communes à toutes les préparations culinaires sélectionnées.

Enseignement pratique: Enseignement dont les activités d'apprentissage requièrent l'utilisation de matières premières comestibles.

Forme d'item: "Liste de règles servant à engendrer l'ensemble des item entre eux et au champ à apprendre" (Racine, 1977, p. 54).

Habileté manuelle: Facilité à accomplir un ou plusieurs gestes de façon aisée et précise.

Module: Unité administrative du programme d'alimentation présentant les éléments de contenu sujets aux apprentissages de l'étudiant.

PCS: Préparation culinaire synthèse

Préparation culinaire: Ensemble de transformations d'aliments qui, insérées dans un processus de confection, produiront un "mets" consommable.

Préparation culinaire synthèse: Préparation culinaire représentative d'un ou de plusieurs modules et qui englobe un ensemble de préparations culinaires élémentaires.

Processus de confection: L'ensemble des étapes à respecter lors de la confection d'une préparation culinaire.

Sous-unités d'apprentissage: Indices observables et mesurables qui permettent de vérifier le niveau de maîtrise d'une unité d'apprentissage; ce sont les volets sous-jacents à l'unité d'apprentissage.

Travaux pratiques: Activités d'apprentissage qui font appel à une manipulation d'aliments et d'équipements.

Unité d'apprentissage: Chacun des éléments requis par le processus de confection pour l'obtention d'une préparation culinaire; fraction de l'apprentissage global à effectuer.

Univers des apprentissages: L'ensemble des unités d'apprentissage nécessaires à la réalisation des différentes préparations culinaires retenues.

Annexe I

Notes pour l'expérimentation

Notes pour l'expérimentation

Chers collaborateurs,

Etant du secteur de l'alimentation, vous connaissez les difficultés auxquelles nous nous confrontons quotidiennement pour l'évaluation des travaux pratiques en cuisine professionnelle.

Un groupe de recherche fut constitué en vue d'élaborer des outils d'évaluation pour les travaux pratiques. Ces outils sont des grilles présentant un "listing" d'unités d'apprentissage ou de comportements observables et mesurables. Nous avons élaboré 27 grilles dont il nous faut en vérifier la clarté, la compréhension et la fidélité. Pour ce faire, nous faisons appel à votre participation qui nous apparaît d'une très grande importance.

Votre rôle consiste à appliquer deux de ces grilles en n'utilisant que les informations disponibles dans la pochette. Vous devez être à l'aise car notre but n'est pas de vérifier votre comportement, mais plutôt de vérifier la clarté des documents que vous avez entre les mains. N'hésitez pas à signaler par écrit toute ambiguïté. Si nous faisons appel à vos services, c'est que nous sommes conscients que vous pouvez améliorer ces documents qui n'auront de valeur que dans la mesure où les informations disponibles sont claires et suffisantes.

Voici la démarche que nous vous suggérons:

1° Lire attentivement le document I

2° A la lumière de ces informations, vous (les quatre professeurs) évaluerez, premièrement, les quatre étudiants (identifiés par un numéro) pour la PCS 20 et, deuxièmement, les quatre étudiants (identifiés par un numéro) pour la PCS 2

3° Après l'analyse des résultats, nous vous fournirons quelques commentaires écrits répondant ainsi aux ambiguïtés

4° Vous devrez compléter la deuxième partie de l'analyse, soit:

- Lire le document II "Directives pour les enseignants-collaborateurs"
- Lire le document III "Remarques pour l'interprétation des unités ambiguës"
- Placer vos appréciations (1 à 4) face à chaque sous-unité d'apprentissage et, ceci, pour les 27 PCS

Vous nous remettez le tout avec le plus de commentaires possibles.

A. Exemple d'utilisation

Nous nous référons à la PES "Crème de céleri", au domaine "Mise en place" et à l'unité d'apprentissage: 1.1 "La rédaction du bon de commande".

Cette unité: "La rédaction du bon de commande" présente les quatre sous-unités suivantes:

- Les dates de commande et de livraison doivent figurer
- Le prix pour chaque aliment et le total doivent figurer
- Les quantités requises doivent figurer
- Le candidat doit signer le bon

Lors de l'évaluation d'un candidat, l'enseignant doit répondre par l'affirmative ou la négative à chacune de ces sous-unités. Les réponses affirmatives s'obtiendront par un "oui", un "correct", un "fait correctement". Les réponses négatives s'obtiendront par un "non", un "pas correct", un "pas fait correctement". Remarquons qu'il n'y a pas de situation milieu, il n'y a pas de: "fait en partie".

Si l'on analyse la première sous-unité, voici différentes alternatives:

1) Est-ce que les dates de commande et de livraison figurent? Si oui, ceci implique 25% de la maîtrise de l'unité d'apprentissage.
2) Les deux dates peuvent figurer mais être fausses! Ceci implique la négative.
3) S'il n'apparaît qu'une seule date, ceci implique la négative.
4) Les dates sont inscrites, mais elles sont illisibles, ceci implique la négative.

Nous avons présenté quatre possibilités, mais il pourrait y en avoir plus, dépendamment des unités. Ce qui importe, c'est de comprendre qu'un oui ou qu'une situation affirmative implique que la sous-unité est accomplie sans reproche, s'il y a le moindre reproche significatif, ce sera une réponse négative, donc une perte de 25% au niveau de la maîtrise de l'unité d'apprentissage. Par la suite, il suffit d'effectuer la même démarche pour toutes les sous-unités.

B. L'interprétation de quelques sous-unités d'apprentissage

Nous sommes conscients que nous aurions pu fractionner encore certaines sous-unités d'apprentissage mais il faut conserver le souci de rendre ces grilles utilisables. La PCS "Crème de céleri" possède 39 unités d'apprentissage ayant chacune quatre sous-unités, ce qui totalise 156 observations. Nous pensons que ces 156 observations seront représentatives de la PCS même si nous aurions pu décortiquer davantage.

Considérant les observations comme suffisantes, certaines sous-unités nécessitent quelques éclaircissements.

1. L'unité 1.4 "La qualité des aliments utilisés". Le choix des aliments utilisés en fonction de l'utilisation signifie que le choix s'est arrêté sur des aliments de première qualité, de seconde qualité ou sur des débris dépendamment des besoins.

L'état des aliments lors de l'utilisation sous-entend que, lors de la mise en place ou de l'achat, les aliments étaient dans des conditions irréprochables, mais que, par une mauvaise manipulation, la qualité s'est détériorée.

La température des aliments lors de l'utilisation signifie qu'un aliment

devant être froid sera froid et ainsi de suite.

L'équilibre qualité et coût des aliments signifie que, pour les besoins d'une purée, nous n'utiliserons que des parties moins dispendieuses ou non vendables de par leur aspect extérieur. Il va de soi que ces aliments devront avoir conservé un goût irréprochable et un état de fraîcheur acceptable.

2. L'unité 2.6 "L'utilisation des outils de mesure". Le degré de précision obtenu peut signifier plusieurs choses. En pâtisserie, le degré de précision exigé pourra être de 8% sur les recettes pour 50 personnes et de 5% pour les recettes de 25 personnes. En cuisine, ce degré de précision pourra être de 10 à 15%. Enfin, il incombera à l'enseignant de le déterminer en fonction de la production et de la qualité de son équipement.

3. L'unité 3.1 "La manipulation des couteaux". Effectuer cette tâche avec rapidité, nécessite des précisions. Il demeure impossible de fixer un laps de temps précis car nous ne pouvons contrôler les variables "aliments, équipement et aménagement des locaux". Nous suggérons à l'enseignant de fixer le temps moyen en fonction des variables précédentes et de fixer l'écart permis par rapport à cette moyenne.

4. L'unité 6.22 "L'addition de la garniture". Le degré de cuisson de la garniture dépend du type de garniture. Dans certains cas, elle devra être croustillante, dans d'autres, très cuite ou encore quasiment crue. Pour interpréter cette unité, il faut se référer aux exigences de chaque plat.

5. L'unité 7.26 "Le transvasement". L'uniformité et la rapidité du transvasement sont deux gestes qui n'en forment qu'un. L'uniformité signifie que

tous les bols reçoivent la même quantité requise de potage et par "rapidité" nous signifions que cette uniformité doit s'effectuer par un seul transvasement.

Directives pour les enseignants-collaborateurs

Lors de la construction d'une grille d'évaluation, nous avons voulu bien décomposer le travail d'un étudiant de façon à permettre une notation aussi objective que possible. Il est en effet essentiel que la note reçue reflète très bien le travail de l'étudiant lors d'une préparation culinaire.

Lorsque vous examinez une grille, vous vous rendez vite compte que l'enseignant devra se pencher sur un grand nombre d'éléments et décider assez rapidement si l'étudiant DOIT OU NON MERITER DES POINTS.

Même dans les cas les plus difficiles, nous avons tenté de présenter, d'une façon claire, nette et précise, l'élément qui retenait notre attention. Il est, malgré tout, fort possible que notre travail puisse encore être considérablement amélioré grâce à votre bonne collaboration.

Nous vous demandons de LIRE chaque élément sans chercher à l'interpréter, sans tenter de lui trouver une signification bien à vous. Il s'agit de voir si, DANS SA FORME ACTUELLE, l'énoncé est clair.

Inscrivez sur la grille le chiffre qui correspond à votre évaluation de la clarté de CHACUN des éléments:

4	Comme enseignant, je trouverais cela TRES FACILE de noter cet aspect.
3	PLUTOT FACILE
2	PLUTOT DIFFICILE
1	TRES DIFFICILE

Vous devez donc inscrire un chiffre vis-à-vis de chaque élément. Ce travail

peut se faire quand même assez rapidement puisque vous n'avez qu'à lire avec attention une seule fois chaque élément. Si un élément vous complique trop la vie, c'est qu'il n'est pas clair et il s'agit pour vous de nous le dire.

Dans le cas où vous répondez par le chiffre "2" ou par le chiffre "1", si c'était possible, nous apprécierions grandement recevoir vos suggestions quant à la façon d'améliorer la formulation et de nous mentionner, en quelques mots, les problèmes que vous avez rencontrés. ATTENTION CEPENDANT! Ne considérez pas un énoncé comme facile à noter tout simplement parce que vous n'avez pas d'autre formulation à proposer.

NOTRE OBJECTIF EST SIMPLE. IL S'AGIT D'IDENTIFIER LES ELEMENTS SUSCEPTIBLES DE POSER DES PROBLEMES LORS D'UNE UTILISATION EVENTUELLE DE LA GRILLE.

MERCI POUR VOTRE COLLABORATION!

Remarques pour l'interprétation des unités ambiguës

Nous avons déjà signalé notre intérêt pour que ces grilles soient opérationnelles. L'une des démarches fut de fractionner chaque unité en quatre sous-unités d'apprentissage. Nous sommes conscient que certaines sous-unités, qui, pourtant, se veulent toutes mesurables, nécessitent des explications et des nuances. Les sous-unités figurant dans les grilles sont le fruit d'une deuxième formulation. Il a fallu se rendre à l'évidence qu'il est excessivement difficile, sinon impossible, de décrire un geste en quelques mots pour que ce dernier ne laisse place à aucune nuance. Pour que de telles grilles demeurent opérationnelles, il faut se limiter à des mots ou à des gestes clés. Afin d'en valider l'utilisation, nous présentons des commentaires sur certaines sous-unités afin de bien en saisir le sens à donner tant aux gestes, qu'aux résultantes des gestes.

Toutes les remarques se réfèrent à la PCS 2 "Crème de céleri" car nous considérons les unités d'apprentissage de cette dernière comme très représentatives des unités de plusieurs, sinon, de la majorité des PCS.

L'unité 1.4 "La qualité des aliments utilisés"

Le choix des aliments doit s'effectuer en fonction des besoins d'une recette. Pour une crème de céleri, nous pourrons utiliser les feuilles très propres dans la mirepoix alors que nous réserverons le coeur pour la garniture. Face à ce choix d'aliments, il diffère selon les recettes; il faudra donc toujours interpréter dans ce sens.

Quant à la température des aliments lors de l'utilisation, il ne suffit que de respecter les règles d'hygiène et les normes de la recette, exemple: la crême 35% se conserve au froid, pas question de la laisser une heure au coin de la table.

Par équilibre qualité et coût nous voulons dire que l'aliment de première qualité (coût plus élevé) sera employé exclusivement en garniture alors que l'aliment de seconde qualité sera employé pour les farces, les fonds, etc. Que les aliments soient de première ou de seconde qualité, tous devront être dans des conditions irréprochables au niveau de la fraîcheur et du goût.

L'unité 2.6 "L'utilisation des outils de mesure"

L'enseignant, en respectant les conditions matérielles de son atelier, devra fixer, avant l'examen, le degré de précision requis et le temps alloué. Nous suggérons un degré de précision de 8% pour les recettes de 50 personnes et de 5% pour celles de 25 personnes, en ce qui a trait à la pâtisserie. Pour la cuisine, nous pourrions accepter des degrés de 10 à 15% de précision.

Pour le temps alloué, le professeur fixera une limite acceptable qui tient compte des locaux et de l'organisation pédagogique.

L'unité 3.10 "La manipulation des couteaux"

Les termes "rapidité ou rapidité du geste" sont employés tant dans cette unité qu'au niveau d'autres unités et il faudra les interpréter dans le même sens. Pour mesure objectivement chaque sous-unité faisant allusion à la "rapidité" l'enseignant devra fixer le temps maximum alloué et ceci avant l'évaluation.

L'unité 5.16 "Singer les légumes"

L'expression "cuire légèrement la farine" nécessite quelques remarques qui s'appliqueront à plusieurs autres unités. Il n'existe aucun outil calibré nous permettant de mesurer ce geste. Nous faisons appel au professionnalisme des enseignants pour distinguer si la farine est cuite légèrement, pas du tout ou beaucoup trop. Nous considérons qu'il est préférable de laisser place à un peu de subjectivité plutôt que de ne pas évaluer du tout certaines unités d'apprentissage. Les mêmes remarques s'appliquent lorsque nous parlons de "symétrie", "uniformité", "régularité", "croustillant", etc.

L'unité 6.22 "L'addition de la garniture"

Le choix de la coupe, le degré de cuisson comme le moment de l'addition de la garniture dépendent de chaque recette. Pour évaluer ces sous-unités, il faudra avoir présent à l'esprit les indications professionnelles pour ces sous-unités.

L'unité 7.26 "Le transvasement"

Par uniformité et rapidité du transvasement, nous voulons signifier que chaque bol reçoit la même quantité requise de potage et ceci à l'aide d'un seul transvasement.

L'unité 8.33 "Le goût"

Comment mesurer hors de tout doute "l'équilibre de l'assaisonnement"? Encore une fois ce sera l'enseignant qui devra considérer le terme "équilibre" avec la même connotation quel que soit l'étudiant. Ce terme, comme les termes "corsé" et "ne goûte pas la farine", sont des résultantes de comportements précédents et l'objectivité ne nous provient pas tellement de la sous-unité comme

telle, mais plutôt du fait que le goût des crèmes de céleri préparées par les étudiants d'un groupe sera évalué à l'aide des mêmes critères.

L'unité 9.34 "Le temps de confection"

L'interprétation se fait comme suit: l'étudiant qui respecte le temps requis, respecte automatiquement les trois autres sous-unités et obtient un niveau de maîtrise de 100%. L'étudiant qui dépasse le temps requis mais pas plus que de dix minutes, respecte les deux autres sous-unités "20 minutes et 30 minutes" obtenant un niveau de maîtrise de 75%. L'étudiant dépassant de 30 minutes le temps requis ne maîtrise nullement l'unité, soit 0%.

L'unité 10.39 "La fermeture des éléments chauffants"

Les sous-unités s'interprètent suivant le même raisonnement que les sous-unités de l'unité 9.34 à la différence qu'au lieu de lire de 10, 20 et 30 minutes, nous lisons 1, 2 et 3 minutes.

A l'utilisation, vous dépisterez certaines sous-unités difficiles à circonscrire. Vous devrez les évaluer en fonction des remarques précédentes qui, nous le prétendons, répondent à tous les besoins d'éclaircissement.

Remarques d'ordre administratif

Notions d'affirmatives et de négatives

Les grilles étant présentées de façon à ce que nous puissions obtenir un score, l'enseignant devra bien saisir les données de ce sous-chapitre.

Tout d'abord, une seule alternative au niveau de chaque sous-unité. L'évaluateur doit y répondre par l'affirmative ou la négative. Les réponses

affirmatives s'obtiendront par un "oui", un "correct", un "fait correctement". Lorsque la formulation de la sous-unité s'y prête, l'affirmative par un "fait correctement" prédomine sur l'affirmative "oui". Par exemple, à la PCS 2, unité 3.7, nous pouvons lire comme deuxième sous-unité l'expression suivante: "Le pied de céleri est tronçonné". Cette sous-unité peut se répondre par l'affirmative "oui" et "fait correctement". Oui, signifiant que le céleri fut tronçonné, alors que "fait correctement" signifiait qu'il fut tronçonné de la bonne manière. Vous saisissez la différence et il est d'une importance capitale d'en tenir compte tout au long de l'évaluation. La négative résulte d'une réponse "non", "pas correct" ou "pas fait correctement".

Annexe II

Fréquence des réponses affirmatives et négatives

pour chaque sous-unité d'apprentissage

de la "crème de céleri"

Fréquence des réponses affirmatives et négatives

pour chaque sous-unité d'apprentissage

de la "crème de céleri"

Unités d'apprentissage	Etudiants															
	#1				#2				#3				#4			
	Sous-unités															
	A	B	C	D	A	B	C	D	A	B	C	D	A	B	C	D
1.1	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4
1.2	3-1	1-3	1-3	1-3	1-3	1-3	1-3	1-3	3-1	3-1	3-1	3-1	3-1	3-1	3-1	3-1
1.3	1-3	1-3	1-3	1-3	1-3	1-3	1-3	1-3	4-0	4-0	4-0	4-0	4-0	4-0	4-0	4-0
1.4	3-1	4-0	4-0	1-3	4-0	4-0	4-0	3-1	4-0	4-0	4-0	4-0	4-0	4-0	4-0	4-0
1.5	4-1	1-3	1-3	1-3	1-3	1-3	0-4	0-4	4-0	4-0	4-0	4-0	4-0	4-0	4-0	4-0
2.6	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4
3.7	4-0	3-1	3-1	4-0	1-3	1-3	3-1	4-0	3-1	3-1	4-0	4-0	4-0	4-0	4-0	4-0
3.8	3-1	3-1	3-1	1-3	4-0	4-0	4-0	3-1	4-0	4-0	3-1	4-0	4-0	4-0	3-1	3-1
3.9	3-1	1-3	1-3	3-1	3-1	1-3	1-3	3-1	3-1	3-1	1-3	3-1	3-1	3-1	3-1	3-1
3.10	1-3	1-3	1-3	1-3	1-3	1-3	3-1	1-3	3-1	4-0	3-1	0-4	4-0	3-1	4-0	3-1
3.11	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4
4.12	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	4-0	0-4	0-4	3-1	4-0	0-4	0-4	3-1
4.13	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4
5.14	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4
5.15	4-0	1-3	0-4	1-3	4-0	1-3	0-4	1-3	4-0	1-3	0-4	4-0	4-0	1-3	0-4	1-3
5.16	3-1	4-0	3-1	4-0	2-2	4-0	2-2	4-0	2-2	4-0	2-2	4-0	2-2	4-0	2-2	4-0
5.17	4-0	1-3	1-3	1-3	4-0	4-0	1-3	1-3	4-0	1-3	1-3	0-4	4-0	4-0	3-1	0-4
5.18	4-0	4-0	3-1	4-0	3-1	3-1	3-1	3-1	3-1	3-1	3-1	3-1	3-1	3-1	3-1	3-1
5.19	3-1	3-1	1-3	0-4	4-0	3-1	1-3	4-0	4-0	4-0	1-3	4-0	3-1	3-1	1-3	3-1
5.20	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4
6.21	0-4	0-4	0-4	0-4	1-3	0-4	1-3	1-3	3-1	0-4	1-3	1-3	1-3	0-4	1-3	1-3
6.22	4-0	0-4	3-1	1-3	3-1	3-1	3-1	0-4	4-0	4-0	4-0	1-3	4-0	4-0	3-1	0-4
6.23	4-0	4-0	4-0	4-0	4-0	3-1	4-0	1-3	4-0	4-0	4-0	4-0	4-0	4-0	3-1	3-1
6.24	3-1	1-3	3-1	3-1	3-1	1-3	3-1	3-1	3-1	3-1	3-1	3-1	3-1	4-0	3-1	3-1
7.25	4-0	4-0	1-3	4-0	4-0	3-1	4-0	4-0	4-0	3-1	4-0	4-0	4-0	4-0	4-0	4-0

Fréquence des réponses affirmatives et négatives

pour chaque sous-unité d'apprentissage

de la "crème de céleri"

(Suite)

Unités d'apprentissage	Etudiants															
	#1				#2				#3				#4			
	Sous-unités															
	A	B	C	D	A	B	C	D	A	B	C	D	A	B	C	D
7.26	4-0	4-0	0-4	0-4	0-4	2-1	0-4	1-3	0-4	3-1	1-3	3-1	4-0	3-1	4-0	3-1
7.27	0-4	0-4	3-1	0-4	0-4	0-4	3-1	0-4	0-4	0-4	4-0	3-1	0-4	0-4	3-1	1-3
7.28	1-3	4-0	1-3	1-3	1-3	1-3	3-1	1-3	1-3	3-1	3-1	1-3	4-0	3-1	3-1	3-1
8.29	3-1	3-1	3-1	0-4	0-4	1-3	0-4	1-3	1-3	4-0	3-1	4-0	3-1	4-0	1-3	3-1
8.30	3-1	0-4	0-4	1-3	0-4	0-4	0-4	1-3	1-3	0-4	0-4	4-0	3-1	0-4	0-4	1-3
8.31	1-3	4-0	4-0	3-1	1-3	3-1	3-1	3-1	4-0	4-0	4-0	4-0	3-1	4-0	4-0	4-0
8.32	3-1	4-0	4-0	3-1	0-4	1-3	1-3	1-3	4-0	4-0	3-1	4-0	4-0	4-0	4-0	4-0
8.33	3-1	4-0	(2-2)	(2-2)	(2-2)	3-1	(2-2)	1-3	(2-2)	4-0	4-0	(2-2)	4-0	4-0	4-0	1-3
9.34	(2-2)	(2-2)	(2-2)	4-0	(2-2)	(2-2)	(2-2)	4-0	(2-2)	3-1	3-1	4-0	3-1	(2-2)	3-1	4-0
10.35	3-1	4-0	1-3	4-0	3-1	4-0	4-0	4-0	3-1	4-0	3-1	4-0	3-1	4-0	4-0	4-0
10.36	4-0	4-0	3-1	4-0	4-0	4-0	3-1	4-0	4-0	4-0	3-1	4-0	4-0	4-0	3-1	4-0
10.37	4-0	4-0	4-0	3-1	4-0	4-0	4-0	3-1	4-0	4-0	4-0	3-1	4-0	4-0	4-0	3-1
10.38	4-0	4-0	4-0	4-0	4-0	4-0	4-0	4-0	4-0	4-0	4-0	4-0	4-0	4-0	4-0	4-0
10.39	(2-2)	(2-2)	(2-2)	4-0	(2-2)	(2-2)	(2-2)	4-0	(2-2)	3-1	3-1	4-0	3-1	(2-2)	4-0	4-0

N.B.: Le chiffre de gauche indique la fréquence des réponses affirmatives des différents juges. Le chiffre de droite indique la fréquence des réponses négatives des différents juges.

(2-2) indique un désaccord suffisant pour étudier la question.

Résultats des étudiants si l'on ne considère que les réponses affirmatives sans aucune pondération

Etudiants faibles		Etudiants forts	
#1	#2	#3	#4
58%	54%	74%	77%

Annexe III

Fréquence des réponses affirmatives et négatives

pour chaque sous-unité d'apprentissage

du "sauté de boeuf, bourguignon"

Fréquence des réponses affirmatives et négatives

pour chaque sous-unité d'apprentissage

du "sauté de boeuf, bourguignon"

Unités d'apprentissage	Etudiants															
	#1				#2				#3				#4			
	Sous-unités															
	A	B	C	D	A	B	C	D	A	B	C	D	A	B	C	D
1.1	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4
1.2	4-0	4-0	4-0	4-0	4-0	4-0	3-1	4-0	4-0	3-1	4-0	4-0	4-0	4-0	4-0	4-0
1.3	4-0	4-0	4-0	4-0	3-1	3-1	3-1	3-1	4-0	4-0	4-0	4-0	4-0	4-0	4-0	4-0
1.4	3-1	3-1	3-1	3-1	3-1	3-1	3-1	3-1	3-1	3-1	3-1	3-1	3-1	3-1	3-1	3-1
1.5	3-1	1-3	3-1	1-3	3-1	1-3	1-3	1-3	1-3	1-3	0-4	3-1	1-3	3-1	4-0	4-0
2.6	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-1	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4
3.7	1-3	1-3	1-3	3-1	0-4	0-4	1-3	1-3	1-3	3-1	3-1	3-1	3-1	4-0	3-1	3-1
3.8	3-1	3-1	1-3	0-4	3-1	4-0	1-3	1-3	3-1	4-0	1-3	0-4	4-0	3-1	1-3	1-3
3.9	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4
3.10	3-1	1-3	4-0	4-0	1-3	1-3	1-3	3-1	1-3	1-3	1-3	1-3	3-1	3-1	3-1	3-1
3.11	3-1	3-1	1-3	1-3	3-1	3-1	3-1	3-1	4-0	3-1	4-0	4-0	4-0	4-0	4-0	4-0
3.12	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4
4.13	0-4	0-4	0-4	0-4	3-1	1-3	1-3	1-3	3-1	1-3	0-4	1-3	3-1	3-1	3-1	3-1
4.14	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4
5.15	0-4	0-4	3-1	0-4	0-4	0-4	3-1	0-4	0-4	0-4	3-1	0-4	0-4	0-4	3-1	1-3
5.16	1-3	3-1	0-4	0-4	3-1	3-1	0-4	0-4	3-1	3-1	0-4	4-0	3-1	3-1	4-0	4-0
5.17	3-1	0-4	3-1	1-3	3-1	1-3	3-1	3-1	3-1	1-3	3-1	3-1	3-1	3-1	3-1	4-0
5.18	3-1	3-1	0-4	0-4	1-3	1-3	3-1	3-1	1-3	1-3	3-1	1-3	1-3	0-4	3-1	3-1
5.19	1-3	0-4	3-1	3-1	1-3	0-4	3-1	1-3	3-1	1-3	3-1	3-1	3-0	1-3	3-1	3-1
5.20	3-1	4-0	4-0	3-1	1-3	3-1	3-1	3-1	3-1	3-1	4-0	4-0	3-1	4-0	4-0	3-1
5.21	0-4	1-3	3-1	3-1	0-4	3-1	3-1	3-1	0-4	3-1	4-0	3-1	0-4	3-1	4-0	3-1
6.22	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4
6.23	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4
6.24	4-0	0-4	3-1	3-1	4-0	4-0	4-0	4-0	4-0	1-3	3-1	3-1	4-0	4-0	4-0	4-0
6.25	0-4	0-4	3-1	3-1	0-4	0-4	4-0	4-0	0-4	0-4	1-3	1-3	1-3	1-3	4-0	4-0

Fréquence des réponses affirmatives et négatives

pour chaque sous-unité d'apprentissage

du "sauté de boeuf, bourguignon"

(Suite)

Unités d'apprentissage	Etudiants															
	#1				#2				#3				#4			
	Sous-unités															
	A	B	C	D	A	B	C	D	A	B	C	D	A	B	C	D
7.26	4-0	4-0	4-0	0-4	4-0	4-0	4-0	0-4	3-1	3-1	4-0	0-4	4-0	3-1	4-0	0-4
7.27	1-3	0-4	3-1	3-1	1-3	1-3	3-1	3-1	1-3	0-4	3-1	1-3	1-3	1-3	3-1	3-1
7.28	3-1	0-4	1-3	3-1	3-1	0-4	3-1	1-3	1-3	0-4	0-4	1-3	3-1	1-3	3-1	4-0
7.29	4-0	3-1	0-4	0-4	4-0	3-1	3-1	0-4	4-0	3-1	4-0	0-4	4-0	4-0	4-0	0-4
8.30	0-4	3-1	0-4	3-1	0-4	1-3	0-4	3-1	4-0	3-1	0-4	3-1	4-0	4-0	0-4	3-1
8.31	1-3	1-3	1-3	0-4	1-3	1-3	3-1	0-4	1-3	0-4	1-3	0-4	3-1	1-3	4-0	0-4
8.32	0-4	0-4	3-1	1-3	1-3	1-3	4-0	1-3	1-3	0-4	4-0	4-0	3-1	1-3	4-0	4-0
8.33	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4	1-3	1-3	1-3	1-3	4-0	4-0	4-0	4-0
8.34	4-0	3-1	2-2	1-3	2-2	0-4	2-2	0-4	4-0	4-0	1-3	2-2	4-0	4-0	4-0	4-0
9.35	1-3	1-3	3-1	4-0	2-2	3-1	2-2	2-2	1-3	1-3	3-1	2-2	2-2	4-0	3-1	2-2
10.36	4-0	4-0	3-1	4-0	4-0	4-0	4-0	4-0	4-0	4-0	4-0	4-0	4-0	4-0	4-0	4-0
10.37	4-0	4-0	4-0	4-0	4-0	4-0	4-0	4-0	4-0	4-0	4-0	4-0	4-0	4-0	4-0	4-0
10.38	3-1	4-0	3-1	3-1	3-1	4-0	3-1	3-1	3-1	4-0	3-1	3-1	3-1	4-0	3-1	3-1
10.39	4-0	4-0	4-0	4-0	4-0	4-0	4-0	4-0	4-0	4-0	4-0	4-0	4-0	4-0	4-0	4-0
10.40	2-2	2-2	4-0	4-0	2-2	2-2	4-0	4-0	4-0	4-0	2-2	4-0	4-0	4-0	2-2	4-0

N.B.: Le chiffre de gauche indique la fréquence des réponses affirmatives des différents juges. Le chiffre de droite indique la fréquence des réponses négatives des différents juges.

2-2 indique un désaccord suffisant pour étudier la question.

Résultats des étudiants si l'on ne considère que les réponses affirmatives sans aucune pondération

Etudiants faibles		Etudiants forts	
#1	#2	#3	#4
31%	12%	37%	12%

Références

BAKER, Eva, L. (1974). Beyond objectives: Domain-referenced test and instructional improvment. Educational Technology, 14, 10-16.

BORMUTH, John (1970). On the Theory of Achievement Test Items. Chicago: University Press.

DE BAL, R., DE LANDSHEERE, G. PAQUAY-BECKERS, P. (1976). Construire des échelles d'évaluation descriptives. Bruxelles: Ministère de l'éducation nationale et de la culture française.

DE LANDSHEERE, Gilbert (1976). Evaluation continue et examens. Bruxelles: Editions Labor.

DE LANDSHEERE, Gilbert (1979). L'évaluation, partie intégrante de l'apprentissage. Vie pédagogique, vol 5, décembre, 21-28.

DIRECTION GENERALE DU DEVELOPPEMENT PEDAGOGIQUE (1977). Annuaire 02: Alimentation. Québec: Editeur officiel du Québec.

HIVELY, Wells, et collaborateurs (1973). Domain - Referenced Curriculum Evaluation. Monograph series in evaluation. Los Angeles: University of California.

LATULIPPE, J. (1976). Menus et recettes standardisées pour table d'hôte de restaurant et d'hôtel. Sherbrooke: Presses de la Commission scolaire régionale de l'Estrie.

LATULIPPE, J. (1978). Menus à la carte et recettes standardisées pour salle à manger. Sherbrooke: Presses de la Commission scolaire régionale de l'Estrie.

LATULIPPE, J. (1980). Le développement d'un outil d'évaluation formative pour les travaux pratiques en cuisine professionnelle. Mémoire de maîtrise, Université de Sherbrooke.

MONTAGNE, Prosper (1967). Le Nouveau Larousse Gastronomique. Paris: Librairie Larousse.

RACINE, Serge (1977). Un modèle de mesure formative reliée à un domaine. Thèse de doctorat, Université de Montréal.

SCRIVEN, M. (1967). The Methodology of Evaluation, Perspectives of Curriculum Evaluation. Chicago: Rand Mc Nally.

TIEMANN, Philip, W. (1977). Conceptual Objectives for Domain - Referenced Evaluation. Educational Technology, May, 22-31.